M&C FOOD

PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

CATALOGO GENERALE

il Calabrese • AMARONUMERO05 • 05 il Calabrese

Prodotti e Servizi per la Ristorazione

La **M&C FOOD** nasce grazie ai due indivisibili colleghi di lavoro da sempre come "Fratelli", Francesco C. & Vincenzo M.
Questi ragazzi assieme ai loro collaboratori, formano oggi una bellissima squadra onorata ed amata da tantissima gente.
M&C FOOD ha da tempo investito sui due fattori che possono consentire di seguire obiettivi in un'ottica di lungo periodo:
La soddisfazione del cliente.
La professionalità dei propri collaboratori

Zona industriale loc Aeroporto | Comparto "B" lotto 61Bis | 89900 Vibo Valentia

M&C FOOD

PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

Il centro nevralgico della **M&C FOOD** è un moderno magazzino che si estende su una superficie di milleottocento metri quadri nella ridente cittadina di Vibo Valentia. Qui sono presenti i nostri uffici, da cui vengono coordinate tutte le nostre attività.

Zona industriale loc Aeroporto | Comparto "B" lotto 61Bis | 89900 Vibo Valentia

Indice

Spezie e Aromi	pag 4
Brodi e Fondi	pag 32
Condimenti salse e generi alimentari	pag 36
Linea Mare	pag 66
Pizzeria e Cucina	pag 78
Pasta e Farina	pag 108
Tutto il Fresco salumi, affettati, formaggi	pag 129
I Sottozero	pag 154
La Prima Colazione	pag 201
Gelateria e Pasticceria	pag 220
Carta & Co	pag 227
Monouso e Tovagliato	pag 235
Pulizia e Igiene	pag 267
Bollicine e Vini	pag 291
Liquori Amari e Distillati	pag 306
Bibite	pag 348

Erbe & Spezie
100% italiane

Erbe & Spezie **100% italiane**

Gran parte delle nostre spezie italiane vengono coltivate nei nostri campi in Calabria e lavorate freschissime entro un giorno dal raccolto nel loro momento di perfetta maturazione, così da preservare perfettamente gli odori, il gusto e le proprietà benefiche.

The Italian herbs and spices are grown in our fields in Calabria and processed fresh within a day of the harvest in their moment of perfect ripeness, so as to perfectly preserve the smells, taste and beneficial properties.

Alloro foglie
Bay leaves

Proprietà organolettiche: Il gusto è leggermente amaro, l'odore è tipicamente aromatico.

Consigli di impiego:
Marinature di carne e pesce, Brasati, stufati e zuppe.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1898	40 gr	36 mesi

Aneto
Dill

Proprietà organolettiche: un colore verde intenso e un profumo avvolgente e pungente; note dolci e gradevoli.

Consigli di impiego:
Marinature a base di pesce, carpacci di pesce e decorazioni.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1896	130 gr	36 mesi

Basilico
Basil

Proprietà organolettiche: colore verde scuro intenso e un aroma caratteristico di basilico italiano.

Consigli di impiego:
Cucina Mediterranea.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1888	190 gr	36 mesi

Finocchio semi
Fennel seeds

Proprietà organolettiche: I semi di finocchio sono più o meno dolci, pepati o amari, a seconda della varietà.

Consigli di impiego:
Marinature di pesce e carne, farce, salumi e panificazione.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1929	500 gr	36 mesi

Maggiorana
Marjoram

Proprietà organolettiche: sapore delicato e speziato, profumo intenso e dolce.

Consigli di impiego:
marinature, preparazioni a base di pesce, carni bianche e decorazioni.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1889	70 gr	36 mesi

Senza glutine / *Gluten free*
Senza olio di palma / *Palm oil free*
Prodotto vegano / *Vegan product*
Senza lattosio / *Lactose-free*
No Allergeni / *No Allergens*

Erbe & Spezie
100% italiane

Menta
Mint

Proprietà organolettiche: ha un sapore leggemrente piccante. Caratterizzata da un gusto dolce, fresco e intenso.

Consigli di impiego:
marinature a base di pesce, preparazioni per selvaggina e farce.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1890	140 gr	36 mesi

Origano
Oregano

Proprietà organolettiche: caratterizzato da un profumo unico, pungente e intenso, balsamico e fresco.

Consigli di impiego:
pizze, Focacce, antipasti, primi piatti, secondi piatti e cucina mediterranea.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1891	120 gr	36 mesi

Paprika Dolce
Sweet Paprika

Proprietà organolettiche: è l'alimento più ricco di carotenoidi. La paprika ha un gusto delicato, un poco amaro, lievemente piccante e abbastanza aromatico.

Consigli di impiego:
primi piatti, secondi piatti e preparazioni leggere.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1895	470 gr	36 mesi

Peperoncino macinato
Ground chilli pepper

Proprietà organolettiche: il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante

Consigli di impiego:
marinature di Carne, Pesce e verdure, primi piatti ottimo per cucina mediterranea.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2009	440 gr	36 mesi

Prezzemolo
Parsley

Proprietà organolettiche: colore verde acceso; buona fragranza. Sapore pungente e leggermente amaro.

Consigli di impiego:
pesce, carne, insalate cotte, primi piatti di pesce e decorazioni.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1892	145 gr	36 mesi

Rosmarino
Rosemary

Proprietà organolettiche: colore verde chiaro. Profumo intenso che si sprigiona nel momento in cui viene macinato o frantumato l'ago.

Consigli di impiego:
marinature di carne, pesce, cottura alla griglia e stufati

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1893	180 gr	36 mesi

Senza glutine *Gluten free*
Senza olio di palma *Palm oil free*
Prodotto vegano *Vegan product*
Senza lattosio *Lactose-free*
No Allergeni *No Allergens*

Erbe & Spezie
100% italiane

Salvia
Sage

Proprietà organolettiche: profumo molto intenso e fresco, un colore verde argentato e un sapore balsamico, amaro e lievemente piccante.

Consigli di impiego:
marinature di carni bianche e pesce, primi piatti, verdure e panificazione.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1899	160 gr	36 mesi

Timo
Thyme

Proprietà organolettiche: caratterizzato da un profumo fresco e odoroso dall'aroma intenso.

Consigli di impiego:
marinature di carne e pesce, primi piatti, ripieni e panificazione.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1894	110 gr	36 mesi

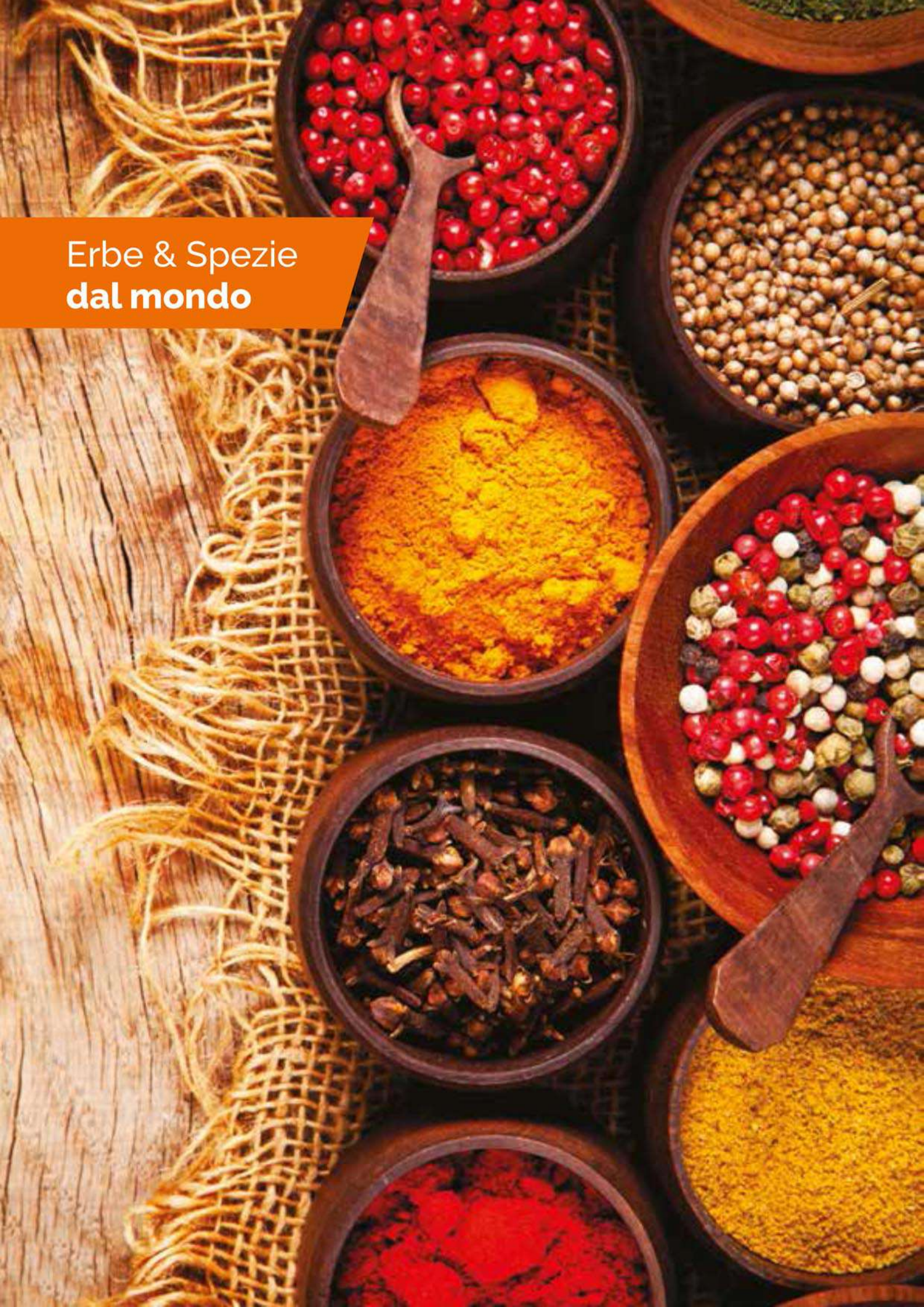
Senza glutine
Gluten free

Senza olio di palma
Palm oil free

Prodotto vegano
Vegan product

Senza lattosio
Lactose-free

No Allergeni
No Allergens


Erbe & Spezie
dal mondo

Erbe & Spezie **dal mondo**

Un'accurata selezione di sapori e profumi provenienti da tutto il mondo. Selezioniamo le nostre spezie dal mondo solo nelle coltivazioni miglioriper trasformare ogni piatto in vere e proprie esperienze di gusto.

An exclusive selection of flavors and fragrances from all over the world. We select our spices from the world only in the best crops to transform each dish into real taste experiences.

Aglio granulare
Garlic

Proprietà organolettiche: l'odore forte caratteristico dell'aglio è dato dai numerosi composti organici di zolfo e dei suoi derivati presenti al suo interno.

Consigli di impiego:
marinature, carni rosse e bianche, pesce e primi piatti.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1916	650 gr	36 mesi

Curcuma
Turmeric

Proprietà organolettiche: il sapore è poco pronunciato, ha delle lievi note di amaro e piccante.

Consigli di impiego:
piatti asiatici a base di pollo, suino e verdure, riso.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1943	520 gr	36 mesi

Curry English
Mild Curry

Proprietà organolettiche: questa miscela ha la caratteristica di non contenere aglio ed essere quindi adatta anche agli intolleranti.

Consigli di impiego:
carni Bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica più delicata.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1924	500 gr	36 mesi

Curry piccante
Hot curry

Proprietà organolettiche: il curry piccante Montosco ha un caratteristico gusto piccante e un colore ocra dorato.

Consigli di impiego:
carni bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica piccante.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1923	520 gr	36 mesi

Pepe bianco grani
White pepper grains

Proprietà organolettiche: ha una piccantezza più contenuta rispetto al pepe nero ed è molto aromatico.

Consigli di impiego:
Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1935	600 gr	36 mesi

Pepe bianco macinato
Ground white pepper

Proprietà organolettiche: più delicato rispetto al pepe nero, molto aromatico.

Consigli di impiego:
Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1936	590 gr	36 mesi

Pallettizzazione:

Senza glutine / Gluten free · *Senza olio di palma / Palm oil free* · *Prodotto vegano / Vegan product* · *Senza lattosio / Lactose-free* · *No Allergeni / No Allergens*

Erbe & Spezie **dal mondo**

Pepe nero grani
Black pepper grains

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego:
marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1939	560 gr	36 mesi

Pepe nero macinato
Ground black pepper

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego:
marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1937	560 gr	36 mesi

Pepe verde grani
Green pepper grains

Proprietà organolettiche: ha un gusto più fresco ed erbaceo rispetto agli altri pepi.

Consigli di impiego:
marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1940	300 gr	36 mesi

Pepe rosa grani
Pink pepper grains

Proprietà organolettiche: sapore aromatico, resinoso e molto più delicato del pepe nero.

Consigli di impiego:
marinature di pesce, secondi di pesce e decorazioni.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1938	280 gr	36 mesi

Zenzero macinato
Ginger powder

Proprietà organolettiche: ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

Consigli di impiego:
antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1947	440 gr	36 mesi

Zenzero scaglie
Ginger flakes

Proprietà organolettiche: ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

Consigli di impiego:
antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1949	300 gr	36 mesi

Mix pepi
Pepper mix

Proprietà organolettiche: pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

Consigli di impiego:
Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.

Items	Net weight	Shelf-life
MT2035	440 gr	36 mesi

Senza glutine
Gluten free

Senza olio di palma
Palm oil free

Prodotto vegano
Vegan product

Senza lattosio
Lactose-free

No Allergeni
No Allergens

Erbe & Spezie **dal mondo**

Le nostre miscele come il curry raccontano di tradizioni culinarie che odorano di intenso, di peposo e speziato e ci riportano con la mente nelle cucine dell'antica India.

Our blends such as curry tell of culinary traditions that smell of intense, pepose and spicy and bring us back to the kitchens of ancient India.

Anice semi
Anise seeds

Proprietà organolettiche: il suo aroma è pungente e dolciastro con un retrogusto che ricorda la menta; il gusto è delicato e piacevole.

Consigli di impiego:
marinature, carni bianche, bolliti, mostarde, insaccati, infusi e panificazione.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1917	175 gr	36 mesi

Anice stellato
Star anise

Proprietà organolettiche: il sapore è molto simile a quello della pianta di liquirizia tanto da esserne sostituito in alcune ricette.

Consigli di impiego:
marinature, Carni bianche , bolliti, mostarde, insaccati, dessert ed infusi.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1946	110 gr	36 mesi

Cannella macinata
Ground cinnamon

Proprietà organolettiche: l'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

Consigli di impiego:
marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1918	230 gr	36 mesi

Cannella stecche
Cinnamon sticks

Proprietà organolettiche: l'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

Consigli di impiego:
marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1919	100 gr	36 mesi

Chiodi di garofano
Cloves

Proprietà organolettiche: hanno un profumo forte, dolce e fiorito, con una punta di pepato e di "caldo"; sono di colore bruno, e consistenza legnosa.

Consigli di impiego: si utilizzano interi, oppure macinati appena prima dell'uso, per evitare la dispersione degli oli aromatici.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1920	170 gr	36 mesi

Erbe & Spezie **dal mondo**

Senza glutine *Gluten free*
Senza olio di palma *Palm oil free*
Prodotto vegano *Vegan product*
Senza lattosio *Lactose-free*
No Allergeni *No Allergens*

Erbe & Spezie **dal mondo**

Coriandolo
Coriander

Proprietà organolettiche: il sapore è dolce e delicato, con un lieve sentore di limone.

Consigli di impiego:
usato in cucina come spezia per insaporire carni o insaccati; oppure miscelato insieme ad altre spezie: es. Curry e Garam Masala.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1944	145 gr	36 mesi

Cumino
Cumin

Proprietà organolettiche: Il particolare profumo e l'aroma forte e caldo sono dovuti al suo alto contenuto di oli essenziali.

Consigli di impiego:
secondi di carne di pesce, verdure, zuppe, minestre, dessert ed infusi.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1922	200 gr	36 mesi

Cumino macinato
Ground cumin

Proprietà organolettiche: Il particolare profumo e l'aroma forte e caldo sono dovuti al suo alto contenuto di oli essenziali.

Consigli di impiego:
secondi di carne di pesce, verdure, zuppe, minestre, dessert ed infusi.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2036	200 gr	36 mesi

Erba cipollina
Chives

Proprietà organolettiche: il sapore delle sue foglie ricorda quello della cipolla.

Consigli di impiego:
si sposa benissimo soprattutto col pesce; è adatta per insaporire ogni tipo di piatto.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1926	40 gr	36 mesi

Erbe & Spezie **dal mondo**

Ginepro bacche
Juniper berries

Proprietà organolettiche: gusto dolce ed aromatico, profumo speziato e resinoso.

Consigli di impiego:
marinature, Selvaggina, carni stufate spezzatini, salumi ed infusi.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1930	160 gr	36 mesi

Noce moscata intera
Whole nutmeg

Proprietà organolettiche: il sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

Consigli di impiego:
marinature , ripieni, primi piatti, secondi piatti, salse salate e dessert.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1931	240 gr	36 mesi

Noce moscata macinata
Ground nutmeg

Proprietà organolettiche: sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

Consigli di impiego:
marinature , ripieni, primi piatti, secondi piatti, salse salate e dessert.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1932	245 gr	36 mesi

Erbe & Spezie **dal mondo**

Paprika affumicata
Smoked paprika

Proprietà organolettiche: gusto delicato, lievemente piccante e sapore affumicato.

Consigli di impiego:
antipasti, primi piatti, secondi piatti e salse.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1934	230 gr	36 mesi

Peperoncini fili
Chili pepper threads

Proprietà organolettiche: strisce sottilissime ricavate dalla parte esterna del frutto, per questo la loro piccantezza è leggera e la colorazione intensa.

Consigli di impiego: per guarnire e decorare i piatti. Si coniugano perfettamente a pesce, frutti di mare, intingoli, salse e insalate.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2037	40 gr	24 mesi

Senza glutine *Gluten free*
Senza olio di palma *Palm oil free*
Prodotto vegano *Vegan product*
Senza lattosio *Lactose-free*
No Allergeni *No Allergens*

Fiocchi di pomodoro*

- dal gusto aromatico e dolce, decorativi, dalla piena forza aromatica
- ideali come elemento decorativo nella cucina speziata e piccante

Fior di sale colorato
Fiocchi di sale con spezie

Salzblüten bunt
Salzflocken mit Gewürzen

Sale naturale speziato con il colore delle erbe e dei fiori.

Uso: ideale per pesce, crostacei e vitello e per completare i piatti vegetariani

Fili di peperoncino
sottili

Chilli-Fäden
fein

Dal gusto fruttato con una leggera nota piccante, finemente tritati in modo uniforme, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideali per decorare in modo saporito

Specialità **Peperoncini**

Un viaggio nel mondo del peperoncino alla scoperta dei migliori cultivar selezionati da ogni parte del mondo ed in grado di rispondere alle esigenze anche dei palati più esigenti.
Gusti e colori che creano un gioco di sapori da scoprire e vivere.

Specialità **Peperoncini**

• **6 pcs. per crt.**

Amando

100% italiano

L'Amando Montosco, caratteristico peperoncino dalla forma allungata e dal colore rosso intenso, è coltivato nelle nostre piantagioni in Calabria. Ha il tipico aroma del peperone rosso.

Consigli di impiego: per insaporire salse, per la preparazione delle salse piccanti e per un tocco finale hot in piatti di carne, crostacei o dolci a base di cioccolata.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1902	165 gr	36 mesi

Amazon Yellow

Originario del Messico meridionale (regione Tabasco); ha un colore giallo scuro; sapore di peperone giallo maturo, dolce e fruttato, con un retrogusto sapido. È caratterizzato da una piccantezza medio-alta.

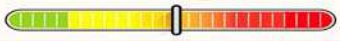
Consigli di impiego: ideale essiccato e macinato grossolanamente per condire a crudo la carne grigliata, le verdure cotte e crude e il pesce.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1907	130 gr	36 mesi

Chipotle

È una delicatezza della cucina Messicana ottenuta dall'essiccazione dei frutti maturi di jalapeno che viene affumicato fino alla completa deidratazione.

Consigli di impiego: usato in diversi piatti come carne, pesce, crostacei, verdure o nella preparazione di salse. Notevoli anche le applicazioni in dolci a base di cioccolato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1901	200 gr	36 mesi

Cayenna

100% italiano

Coltivato nelle nostre piantagioni in Calabria, è uno dei peperoncini più comuni, nella forma e nell'utilizzo; sapore e aroma ricordano quello del peperone rosso secco; è caratterizzato da una piccantezza medio-alta.

Consigli di impiego: usato nella preparazione di cibi piccanti sia in polvere che intero, oppure in una salsa diluita a base di aceto. Si abbina con ogni tipo di pietanza.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1905	170 gr	36 mesi

Habanero

L'Habanero fino a pochi anni fa deteneva il record di peperoncino più piccante al mondo.

Consigli di impiego: È ideale nella preparazione di salse piccanti; può essere abbinato a carne grigliata o arrosto, se si vuol provare un piatto super hot.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1903	115 gr	36 mesi

Jalapeno

Il frutto del jalapeno, tipico del Messico, viene raccolto quando ancora è verde e immaturo. Ha il sapore del peperone verde e una piccantezza lieve.

Consigli di impiego:
È estremamente versatile ed è indicato soprattutto per I piatti più delicati.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1900	170 gr	36 mesi

Senza glutine *Senza olio di palma* *Prodotto vegano* *Senza lattosio* *No Allergeni*

Selezione Sali
dal mondo

EST. 1882

Maldon®

CRISTALLI

DI SALE MARINO

PERCHE' IL SALE MALDON IN CUCINA

La sua famosa forma a piramide con una consistenza "crunchy" ed il delicato sapore, sono i due aspetti che lo contraddistingue. I cristalli rilasciano la loro salinità con morbida precisione, regalando una fresca intensità e un gusto pulito. Un ingrediente molto versatile da usare in qualsiasi momento del processo di cottura esaltando il sapore della pietanza senza alterarla.

I principali utilizzi e modalità del Sale Maldon in Cucina :

Ideale con carne e pesce grigliati, arrosti oppure sulla caprese al fine di esaltare al meglio il sapore degli ingredienti senza coprirli. Non è difficile abbinarlo, a contrasto, con cioccolato e dolci e biscotti di ogni genere. Grazie alla sua consistenza, è ottimo anche su focacce, grissini e cracker.

IL SALE

LA STORIA

Il sale Maldon è prodotto dal 1882 da oltre quattro generazioni dalla famiglia Osborne proprio a Maldon, una cittadina dell'Inghilterra dove da quasi mille anni le coste sinuose di questa zona sono lo scenario della produzione di sale.

EST. 1882
Maldon®
CRISTALLI
DI SALE MARINO

IL SALE DI QUALITÀ

I cristalli dalla naturale forma a piramide, raccolti a mano, sono il marchio di fabbrica di Maldon, che è riconosciuto in oltre 55 paesi del mondo, come il miglior sale marino inglese sul mercato.

FATTO A MANO IN PICCOLI LOTTI

E' prodotto con un metodo unico: temperatura e tempi di lavorazione sono un'arte. Il calore dolce svela il segreto dell'acqua, mentre mani esperte si prendono cura di ogni lotto.

SOSTENIBILITÀ

L' azienda si impegna a osservare la responsabilità sociale d'impresa, con estrema serietà oltre che essere sempre alla ricerca di metodi per ridurre l'impatto ambientale. Tutte le nostre confezioni in cartone puntano a raggiungere Carbon Neutral entro il 2025.

MANDATO REALE

Nel 2010 Sua Maestà la Regina ha visitato le saline di Maldon. Due anni dopo, è stato concesso il Mandato Reale di fornitori ufficiali di sale marino.

Selezione Sali **dal mondo**

Pregiati sali selezionati dal mondo, una selezione esclusiva: dai sapidi agli speziati ed affumicato, per donare classe ed eleganza ad ogni piatto.

Precious salts selected from the world, an exclusive selection from savory to spicy and smoked to give class and elegance to every dish.

Affumicato Danimarca

Denmark smoked salt

Proprietà organolettiche: la sapidità del sale affumicato danese non è particolarmente spiccata.

Consigli di impiego:
viene abbinato a specialità di mare, zuppe, patate, verdure cotte alle quali conferisce un sentore di affumicatura.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1954	1100 gr	/

Blu di Persia

Blue salt of Persia

Proprietà organolettiche: ricco di minerali e oligoelementi; gusto fortemente salato ma non troppo persistente e un piacevole retrogusto speziato.

Consigli di impiego:
esalta la sapidità delle pietanze macinato al momento; viene utilizzato anche come decorazione dei piatti.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1950	1100 gr	/

Sale del Guèrande

Whole salt from Guerandè

Proprietà organolettiche: ricco di minerali quali il potassio, il magnesio, il fosforo, il calcio e il manganese.

Consigli di impiego:
è ottimo nelle verdure cotte o su piatti da sapori poco forti; spesso è utilizzato come decorazione per il suo particolare colore.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1955	770 gr	/

Fiocchi di Cipro

Salt flakes of Cyprus

Proprietà organolettiche: è un sale sapido ma allo stesso tempo fresco delicato.

Consigli di impiego:
ideale per accompagnare carni, pesce, verdure e insalate.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1952	480 gr	/

Rosa dell'Himalaya

Pink Himalayan salt

Proprietà organolettiche: Il sapore è ricco e sapido. I cristalli presentano sfumature che vanno dal bianco rosato all'arancio scuro

Consigli di impiego:
ideale per accompagnare carne, pesce e verdure.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1953	1100 gr	/

Rosso delle Hawaii

Red salt from Hawaii

Proprietà organolettiche: vivace sapidità ed un gusto gradevole di nocciole tostate accompagnato da un retrogusto ferroso.

Consigli di impiego:
adatto ad accompagnare carne grigliata o arrostita, pesce grigliato e zuppe di verdure e legumi.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1951	1100 gr	48 mesi

Senza glutine / Gluten free · *Senza olio di palma / Palm oil free* · *Prodotto vegano / Vegan product* · *Senza lattosio / Lactose-free* · *No Allergeni / No Allergens*

Fiori **speciali**

Fiordaliso blu
Blue cornflower

Fiore di campo commestibile, il suo secondo nome è Ciano che denota il suo caratteristico e splendido colore blu.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1977	15 gr	36 mesi

Lavanda
Lavender

Fiore spontaneo della macchia mediterranea, utilizzato in gastronomia da secoli per i sui profumi e per il tipico colore come decorazione dei piatti.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1976	45 gr	36 mesi

Petali di rosa
Rose petals

Tutte le rose producono fiori adatti alla cucina, ma non tutte le specie hanno un profumo notevole e persistente che le rende adatte sia al decoro che alla preparazione dei piatti. Il colore delle nostre rose è rosa, antico, romantico e delicato.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1975	30 gr	36 mesi

Calendula
Calendula

La calendula può essere usata per insaporire e colorare brodi e risotti; i petali hanno infatti proprietà simili a quelle dello zafferano.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2048	14 gr	36 mesi

Mix Fiori
Flower mix

Fiordaliso blu, lavanda, petali di rosa, petali di calendula.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2047	25 gr	36 mesi

Consigli di impiego: dessert e decorazione per piatti gourmet.

Senza glutine *Gluten free*
Senza olio di palma *Palm oil free*
Prodotto vegano *Vegan product*
Senza lattosio *Lactose-free*
No Allergeni *No Allergens*

Scorze **Agrumi**

Arancia disidratata
Orange

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1983	110 gr	36 mesi

Limone disidratato
Lemon

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1984	110 gr	36 mesi

Consigli di impiego: Marinature di pesce, secondi di pesce e carne bianca, miscelato a sale, pepe e zucchero per profumare pesce o dessert .

Buste **stand up**

Spezie **italiane**

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Aneto/*Dill*	MT2114	300 gr	36 mesi
Basilico/*Basil*	MT2117	350 gr	36 mesi
Maggiorana/Marjoram	MT2115	150 gr	36 mesi
Menta/*Mint*	MT2118	350 gr	36 mesi
Origano/*oregan*	MT1995	270 gr	36 mesi
Peperoncino frantumato *Crushed chilli pepper*	MT2121	1000 gr	36 mesi
Peperoncino macinato *Ground chilli pepper*	MT2120	750 gr	36 mesi
Prezzemolo/*Parsil*	MT2116	250 gr	36 mesi
Rosmarino/*Rosemary*	MT2119	300 gr	36 mesi

Erbe e spezie **dal mondo**

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Sale rosa Himalaya *Pink Himalayan salt*	MT1997	2400 gr	///
Sale rosa Himalaya fine *Fine Himalayan pink salt*	MT2111	2300 gr	///

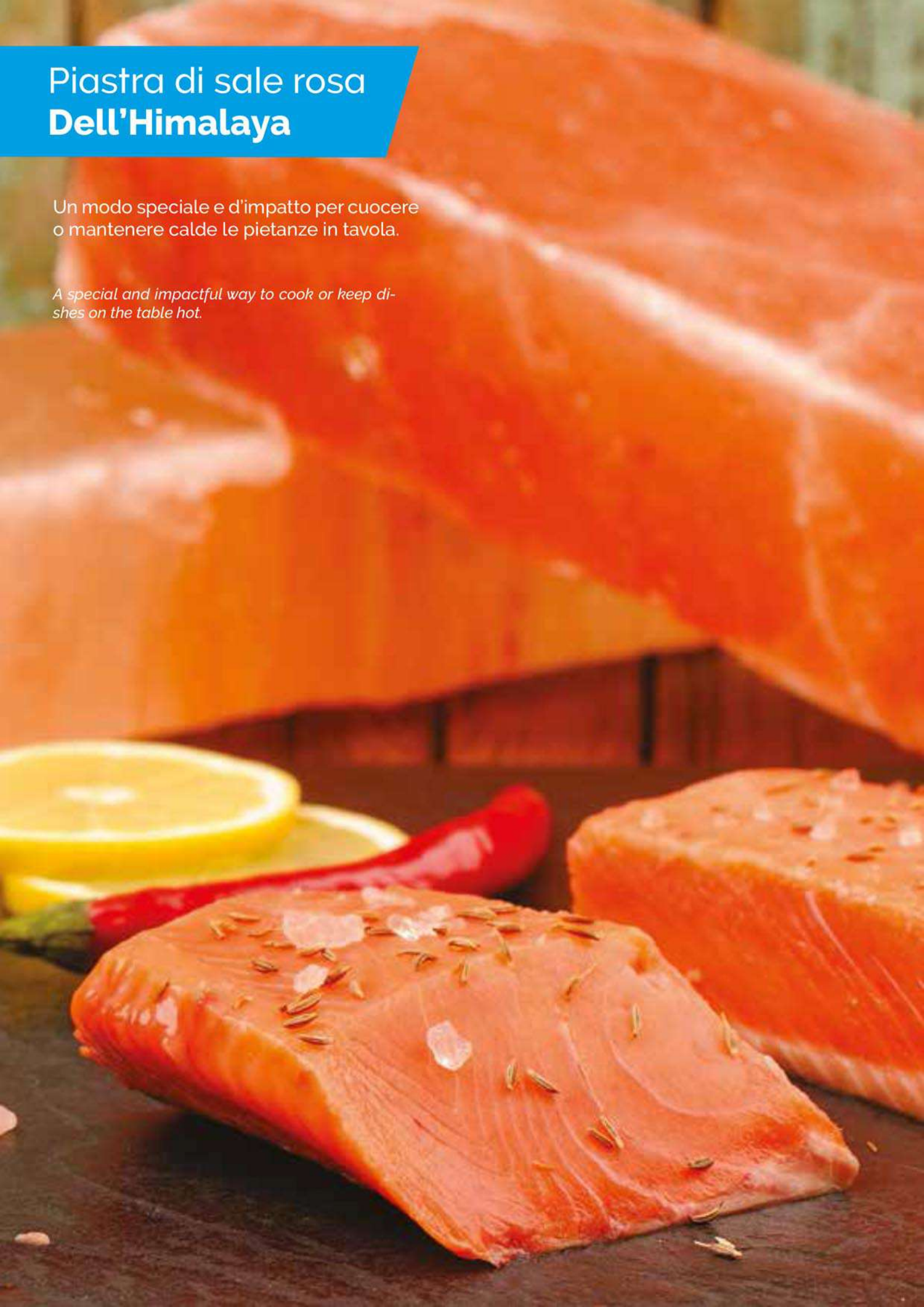
Erbe e spezie **dal mondo**

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Aglio/*Garlic*	MT2112	1100 gr	36 mesi
Cipolla/*Onion*	MT2113	350 gr	36 mesi
Pepe nero grani *Black pepper in grains*	MT1996	1200 gr	36 mesi
Pepe nero macinato *Ground Black pepper*	MT2110	1100 gr	36 mesi

Piastra di sale rosa **Dell'Himalaya**

Un modo speciale e d'impatto per cuocere o mantenere calde le pietanze in tavola.

A special and impactful way to cook or keep dishes on the table hot.



Piastra di sale rosa **Dell'Himalaya**

Piastra piccola 19,5 x19,5 x 2h cm

Confezione da 6 pz.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT919	1,4 kg	/

Pinza per piastra

Codice	Peso netto	Shelf-life
CM19923		/

Porta-piastra

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1436		/

COME UTILIZZARE LA PIASTRA:

SUL GAS: Posizionare la piastra sul fornello con il pratico porta-lastra, con uno spargitore di fiamma, far scaldare la piastra e procedere alla cottura dei cibi senza aggiungere sale né olio.

ATTENZIONE: Non mettere mai la piastra a contatto con la fiamma del gas per evitarne la rottura.

IN FORNO: Preriscaldare il forno a 150°, posizionare la piastra sul ripiano intermedio per circa 45/50 minuti, toglierla dal forno con presine o guanti per evitare scottature e appoggiarla su una base resistente al calore. Una volta tolta dal forno procedere alla cottura dei cibi desiderati direttamente sulla piastra.

A FREDDO: Mettere in congelatore la piastra, estrarla dopo una decina di minuti e posizionarla su un vassoio per poterla portare in tavola e poggiare su di essa la pietanza preferita.

Coloranti **naturali**

Coloranti **naturali**

Barbabietola
Beet

Radice conosciuta ed utilizzata fin dall'antichità come cibo e come colorante naturale data la sua alta concentrazione di antociani che la colorano di un brillante rosso-viola.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1963	700 gr	36 mesi

Curcuma
Turmeric

Spezia esotica nota fin dall'antichità non solo per il sapore caratteristico dalle lievi note di amaro e piccante e per le sue proprietà benefiche ma anche per il suo potere colorante: colore giallo scuro e brillante.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1966	520 gr	36 mesi

Paprika dolce
Sweet paprika

Frutto polposo e colorato, dal tipico sapore dolce e dal profumo intenso e caratteristico; la polvere di paprika è ottenuta dalla macinazione del peperone rosso maturo essiccato che mantiene il suo colore rosso intenso.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1965	490 gr	36 mesi

Spinaci
Spinach

Pianta verde dalle foglie dolci, saporite e ricche di ferro, il suo colore verde forte resta invariato dopo l'essicazione e la macinazione.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1962	500 gr	36 mesi

Carota nera
Black carrot

Varietà primordiale di carota dal caratteristico e unico colore viola scuro; la radice colorata ha un sapore dolce e delicato e l'alta concentrazione di pigmento la rende un efficace colorante alimentare, sano e naturale.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2122	700 gr	36 mesi

Consigli di impiego: per colorare gnocchi, pasta all'uovo, antipasti e dessert in modo naturale.

Senza glutine *Gluten free*
Senza olio di palma *Palm oil free*
Prodotto vegano *Vegan product*
Senza lattosio *Lactose-free*
No Allergeni *No Allergens*

Insaporitori **e mix**

Mix unici studiati per donare ad ogni piatto gusto ed originalità. I nostri insaporitori contengono una selezione di spezie e sali 100% naturali per accompagnare secondi di carne, di pesce o verdure.

• 3 pcs. per crt.

Mix pesce

Il profumo e il gusto di questa miscela sono caratterizzati dall'effetto balsamico e fresco delle erbe aromatiche mediterranee con un pizzico di aroma di pepe nero ed aglio.

Consigli di impiego: pesce al forno, grigliata di pesce, stufato e zuppe di pesce, spiedini di pesce.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1957	580 gr	36 mesi

Mix carne bianca

Mix fortemente aromatico grazie alle erbe dal profumo deciso che lo compongono, quali il lauro, il rosmarino e il basilico, accompagnate dal profumo e dal gusto forte dell'aglio.

Consigli di impiego: arrosti, grill o stufati di pollo, tacchino e coniglio; ottimo anche sul maiale arrosto

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1960	850 gr	36 mesi

Mix carne rossa

Caratterizzato dal profumo aromatico del rosmarino e della salvia e dalla pungenza di aglio e pepe nero; ha un sapore deciso e completo della classica ricetta dell'arrosto all'italiana.

Consigli di impiego: arrosti, brasati, grigliata di carne rossa, selvaggina.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1956	600 gr	36 mesi

Mix patate

Miscela dal sapore fresco e balsamico di origano e timo con una nota pungente di aglio e un tocco piccante di pepe nero.

Consigli di impiego: patate e verdure al forno, patate e verdure alla griglia e in padella, patate e verdure fritte; da provare anche negli sformati e gateau di patate e verdure.

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1958	370 gr	36 mesi

Senza glutine *Senza olio di palma* *Prodotto vegano* *Senza lattosio* *No Allergeni*

ORZO PERLATO:
L'orzo perlato (privo della pellicina che ricopre il chicco) non necessita di ammollo e ha tempi di cottura più brevi, all'incirca mezz'ora. Nella lavorazione, questo tipo di orzo, perde qualche sostanza nutritiva.

FARRO PERLATO:
Il farro è un ottimo regolatore dell'intestino ed è adatto per tutte le età. Pur non lasciando pesantezza allo stomaco comunica un duraturo senso di sazietà ed è quindi ideale nelle diete dimagranti. Il farro è povero di aminoacidi essenziali, in particolare di lisina, tale carenza viene facilmente compensata dall'accostamento gastronomico con le leguminose, è quindi adatto per essere combinato con i legumi per ottenere piatti unici non troppo calorici.

CIPOLLA POLVERE:
La cipolla vanta proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, contiene inoltre buone quantità di quercitina, Tra i benefici più interessanti della cipolla c'è poi la sua capacità antibatterica e antimicrobica, si tratta dunque di un bulbo in grado di impedire la proliferazione di microrganismi potenzialmente dannosi per la salute.Contemporaneamente è in grado di stimolare il sistema immunitario.

JOLLY ARROSTO
Misto di piante aromatiche, sale e spezie per griglia, ideale per arricchire il gusto di carni cotte alla brace, in particolare filetto e tagliata; molto indicato per arricchire il sapore di carni bianche.

AGLIO IN FETTE
Realizzato per coniugare praticità e gusto. Si può utiliz- zare nella preparazione di pesce e carne alla griglia o al forno come in tutte le ricette dove è previsto l'aglio fresco.

PAPRIKA DOLCE:
La paprica o paprika è una spezia in polvere comunemente usata nella preparazione di svariati cibi. È ottenuta dal peperoncino essiccato, liberato dalla parte interna bianca e poi macinato. La paprica può essere dolce, o piccante. La dolcezza e la piccantezza della paprica variano in base alla materia prima utilizzata, cioè in base alla varietà del frutto (o dell'eventuale miscela) e alla lavorazione dello stesso. È piccante quando viene macinata anche la placenta del peperoncino, ossia la parte interna al quale sono attaccati i semi.

PAPRIKA PICCANTE
La paprica o paprika è una spezia in polvere comunemente usata nella preparazione di svariati cibi. È ottenuta dal peperoncino essiccato, liberato dalla parte interna bianca e poi macinato. La paprica può essere dolce, o piccante. La dolcezza e la piccantezza della paprica variano in base alla materia prima utilizzata, cioè in base alla varietà del frutto (o dell'eventuale miscela) e alla lavorazione dello stesso. È piccante quando viene macinata anche la placenta del peperoncino, ossia la parte interna al quale sono attaccati i semi.

GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE

ORIGINE ITALIA

ORIGINE TURCHIA

MANDORLA NATURALE

NATURALE BARI - CAL.37/38 BARI

CAL. 23/25 CALIFORNIA - NON PARE IL 23/25

MANDORLA PELATA INTERA

PELATA BARI - CAL.37/38 BARI

CAL. 23/25 CALIFORNIA

MANDORLA PELATA A FETTE

PISTACCHIO SGUSCIATO

CALIFORNIA

IRAN

GRANELLA DI PISTACCHIO

CALIFORNIA

IRAN (VERDE)

FARINA DI PISTACCHIO

PINOLI

ORIGINE ITALIA
ORIGINE SIBERIA

ARACHIDI SGUSCIATE

SGUSCIATE ROSSE - SGUSCIATE PELATE, PELATE,
SGUSCIATE PELATE E TOSTATE SGUSCIATE,
TOSTATE E SALATE

Spezie e Aromi

La linea Foodservice per la Tavola

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipisci elit, sed eiusmod tempor incidunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquid ex ea commodi consequat. Quis aute iure reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint obcaecat cupiditat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Sali e Spezie

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipisci elit, sed eiusmod tempor incidunt ut labore et dolore magna aliqua.

- Macinino ricaricabile
- Macinatura regolabile da fine a grossa
- Meccanismo in ceramica
- Barra in alluminio anticorrosione

REFERENZE:

Sale Rosa Himalaya	Sale Guérande
Sale Bianco Sicilia	Sale Blu Persia
Sale Affumicato Danimarca	Pepe Nero in grani
Sale Rosso Hawaii	Mix Pepi in grani
Sale di Cipro	Peperoncino frantumato

LEONE®

MACINA SALE O PEPE
IN PLEXIGLASS cm. 20

MACINA SALE O PEPE
IN PLEXIGLASS E CERAMICA cm. 30

Spezie e Aromi

PREPARATO PER PURÈ DI PATATE IN FIOCCHI

Preparato per purè ottenuto da patate delle migliori varietà, selezionate e lavorate con i più moderni procedimenti tecnologici al fine di ottenere fiocchi lamellari ideali per la preparazione

Sale
Marino
Chef
FINO
1 kg
atisale
solo sale italiano

Sale
Marino
Chef
GROSSO
1 kg
atisale
solo sale italiano

SALE
DI VOLTERRA
Il sale più puro d'Italia
PROVENIENTE DAI GIACIMENTI SALINI SOTTERRANEI
UTILIZZATO DAGLI ANTICHI ETRUSCHI

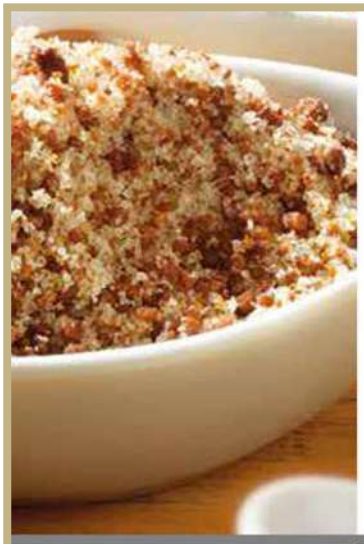
SALE
DI
VOLTERRA
IL SALE PIÙ PURO D'ITALIA
Fino

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Brodi e Fondi

La linea Brodi e fondi racchiude in se tutta l'esperienza e la tradizione della cucina italiana, che possiamo offrirvi con la massima garanzia di qualita.
Una lavorazione accurata, ingredienti selezionati, ricette e formulazioni Bilanciate fanno di questi prodotti un insostituiBile amico in cucina.

Brodi e Fondi



BRODO GOURMET

Preparato per brodo classico, con 4% di estratto di carne, a base di glutammato, granulare. È il brodo di carne più equilibrato, sia nel gusto che nella sua composizione.

BRODO VEGETALE

Preparato per brodo vegetale, granulare. È un "superbrodo" di verdure, perché arricchito con ingredienti studiati per le loro benefiche proprietà, nonché per il loro sapore invitante e originale. Ottimo per risotti e di zuppe. La confezione richiudibile, offre praticità e ideale conservazione.

BRODO ALLO ZAFFERANO

Preparato per brodo con zafferano, a base di glutammato, granulare. È il tipico brodo realizzato con aggiunta di pregiato zafferano, indicato per risotti, secondi piatti e piatti tipici che richiedono. La confezione in barattolo, richiudibile con coperchio, offre praticità e ideale conservazione.

BRODO DI PESCE

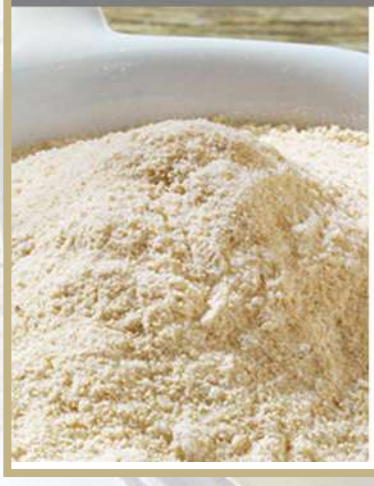
Di colore chiaro, questo prodotto è preparato con una ricca miscela di pesci e di crostacei. Molto profumata, questa referenza è ideale per la preparazione di zuppe di pesce, risotti alla marinara e primi piatti in genere. Per insaporire al posto del sale sui secondi a base di pesce sia al forno, in umido che alla griglia, contribuirà ad esaltare il sapore. Con una confezione si ottengono 50 litri di brodo.

FONDO BRUNO

Preparato in polvere per salsa fondo bruno.
Ottenuto con carni bovine di origine selezionata.
È la classica riduzione di carne di manzo, indicata per accompagnare arrosti. Molto pratico.
La confezione in barattolo, richiudibile con coperchio, offre praticità e ideale conservazione.

ROUX BIANCO

Preparato in polvere, addensante per fondi di cottura. Realizzato senza grassi vegetali idrogenati, con farina di riso. È il classico addensante, indicato per rendere più corposa ogni preparazione. Mantiene perfettamente la sua la densità anche raffreddato e non forma grumi. Confezione in barattolo, richiudibile con coperchio.



FUMETTO DI PESCE

Preparato in polvere per fumetto di pesce. È il classico Fumetto, ottenuto con pesce bianco e crostacei disidratati. È indicato per risotti, zuppe e ogni piatto di mare. La confezione in barattolo, richiudibile con coperchio, offre praticità e ideale conservazione.

BRODI E FONDI

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Condimenti

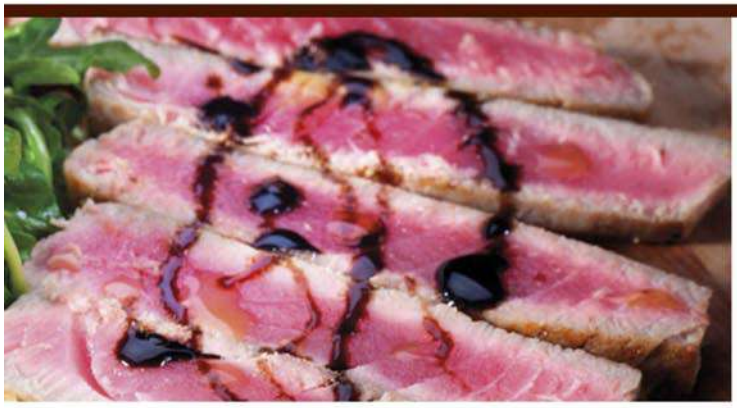
salse e generi alimentari

Olio extra vergine di oliva, aceto, aceto Balsamico....
Ogni goccia, un tocco segreto in cucina.
Sapori originali e accostamenti inediti.
E' sufficiente chiudere gli occhi, assecondare la curiosità al palato, per andare alla scoperta di gusti ancora sconosciuti e appagare il naturale desiderio di "nuovo".
Prodotti semplici e versatili, ideali per interrompere la routine quotidiana, sperimentare felici accostamenti e fornire nuovi stimoli alla tavola quotidiana.

M&C FOOD
PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 5 Lt

Realizzato seguendo il disciplinare per la produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP, dal formato idoneo per le migliori preparazioni in cucina. Ideale per riduzioni, per accompagnare piatti a base di carne ai ferri e bollite, per condire verdure crude, cotte e grigliate.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Condimento Balsamico dal sapore rotondo e vivace, con aroma e profumi dolci ed equilibrati. Ideale per arricchire di sapore pietanze crude, ottimo usato per marinare carne e pesce.

CREMA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"

Condimento a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP ". Crema dal colore ambrato e dalla densità ideale per guarnire e decorare piatti raffinati.

Condimenti

Aceto di Vino Rosso

Aceto di Vino Bianco

Aceto di Mele
Apfel-Essig

Condimenti

Olio Extra
Vergine di Oliva

Aceto di Vino Bianco

Aceto Balsamico
di Modena IGP

Vecchio casale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE ITALIANE

CONTIENE 100 BUSTINE da 10 ML

Condimenti

UNA SPREMUTA DI OLIVE
MONINI
dal 1920
MONINI
Originale
DEDICATO ALLA RISTORAZIONE
OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
1 Litro
UNA SPREMUTA DI OLIVE
MONINI
dal 1920
Classico
CONDIRE E CUCINARE TUTTI I GIORNI
ALS DRESSING UND ZUM KOCHEN
OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
NATIVES
OLIVENÖL
EXTRA
5Le
CASA
OLEARIA
CARAPELLI
FIRENZE
1893
Carapelli
CASA
OLEARIA
CARAPELLI
FIRENZE
1893
Il Pievano
Olio di Oliva
Composto di Oli di Oliva Raffinati
e Oli di Oliva Vergini
1 LITRO

Condimenti

Mazzitelli Olio

OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL **PEPERONCINO**

La purezza dell'olio extra vergine d'oliva, il suo gusto intenso e fruttato vengono esaltati dall'essenza di peperoncino, prodotto tipico calabrese.

OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL **LIMONE**

La purezza dell'olio extra vergine d'oliva, il suo gusto intenso e fruttato vengono esaltati dall'essenza di limone, agrume per eccellenza dell'Italia Meridionale. Ne risulta un condimento dalla fragranza ricca di toni, dal gusto delicato e sapido, ideale per rendere più gustosi alcuni piatti della cucina meridionale, per il condimento di fresche insalate verdi, per insaporire pesce al vapore e gustose grigliate. Ottimo da gustare in purezza su pane tostato.

OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO ALLA **CIPOLLA**

La purezza ed il gusto dell'olio extra vergine d'oliva, vengono esaltati dalla cipolla, punta di orgoglio della produzione della Costa degli Dei, secondo le ricette della tradizione contadina. Ne risulta un condimento naturale dall'aroma intenso e dal gusto deciso, ideale per rendere più saporiti tutti i piatti della cucina meridionale, dalle zuppe di legumi alle preparazioni di primi piatti e di salse a base di pesce o da gustare in purezza su pane tostato.

OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL **BERGAMOTTO**

La purezza ed il gusto dell'olio extra vergine d'oliva, vengono esaltati dall'essenza di bergamotto, frutto per eccellenza della Calabria. Ne risulta un condimento dall'aroma ricco di profumi, dal gusto deciso e sapido, ideale per rendere più gustosi alcuni piatti della dieta mediterranea, per il condimento di fresche insalate verdi, per condire pesce al vapore o gustose grigliate o verdure. Ottimo da gustare in purezza su pane e bruschette.

OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL **BASILICO**

La purezza ed il gusto dell'olio extra vergine d'oliva, vengono esaltati dal basilico, secondo le ricette della tradizione contadina. Ne risulta un condimento naturale dall'aroma deciso, ideale per rendere più saporiti tutti i piatti della cucina meridionale, dalle zuppe di legumi alle preparazioni di primi piatti e di salse a base di pesce o da gustare in purezza su pane tostato.

FRIGGI MEC - 25 LT

L'olio di palma bifrazionato è un derivato del più noto olio di palma, dal quale viene ottenuto a seguito di due processi:
il frazionamento e la raffinazione.

CONSIGLI D'USO
Confezionato in fusti da 25L rappresenta un valido uso alternativo ai grassi di origine animali, per la produzione industriale di prodotti da forno, per la ristorazione e le friggitorie.

PRIMO SOLE - ALTO OLEICO - 25 LT

Lo specialista degli oli per friggere, un prodotto pensato appositamente per chi frigge elevati quantitativi.
L'olio di semi di girasole Alto oleico PRIMO SOLE, grazie alla sua composizione di acidi grassi monoinsaturi, oltre 1'80% di acido oleico, è particolarmente indicato per le fritture ad alta temperatura: garantisce infatti stabilità in cottura fino a 230°C e permette di duplicare il numero di fritture possibili, rispetto ad un olio di semi di girasole tradizionale, determinando una notevole riduzione del costo per frittura.

MIX FRIT - 25 LT

Miscela di oli (olio di girasole alto oleico, olio di girasole, olio di palma frazionato), contenente antischiuma, ideale per fritture asciutte e croccanti. L'olio di girasole alto oleico, per la sua composizione di acidi grassi, è stabile alle alte temperature e più resistente all'ossidazione e alla degradazione degli acidi grassi durante la cottura o conservazione; l'olio di girasole contribuisce all'ottimo gusto della frittura; l'olio di palma frazionato, grazie all'elevato punto di fumo, permette fritture leggere con limitato assorbimento dell'olio all'interno del prodotto; la presenza di antischiuma, riduce la formazione di schiuma, rallenta l'ossidazione dell'olio e prolunga la sua durata.

Condimenti

Olio di Semi di Girasole formato da 5 lt

Descrizione
L'Olio di Semi di Girasole è estratto dai semi di Helianthus annuus della famiglia delle Composite.

L'olio di semi di girasole contiene una percentuale molto elevata di grassi polinsaturi, in particolare l'acido linoleico (fino al 75%), e una notevole quantità di vitamina E (68 mg / 100 gr).

Olio di Semi di Girasole formato da 1 lt

Descrizione
L'Olio di Semi di Girasole è estratto dai semi di Helianthus annuus della famiglia delle Composite.

L'olio di semi di girasole contiene una percentuale molto elevata di grassi polinsaturi, in particolare l'acido linoleico (fino al 75%), e una notevole quantità di vitamina E (68 mg / 100 gr).

CREMA AI 4 FORMAGGI

CREMA AGLI ASPARAGI

CREMA AI CARCIOFI

CREMA DI ZUCCA

CREMA DI RADICCHIO

CREMA AI FUNGHI PORCINI

CREMA DI NOCI

CREMA DI POMODORI SECCHI

CREMA DI PEPERONI GRIGLIATI

CREMA DI SCAMPI

SALSA AL TARTUFO BIANCHETTO

SALSA AL TARTUFO

PESTO AL PISTACCHIO

PESTO AL FINOCCHIETTO SELVATICO

PATE' DI OLIVE NERE

PATE' DI OLIVE VERDI

SUGO AL NERO DI SEPPIA

PESTO DI AGRUMI

TOP FOOD | MUCHO GUSTO

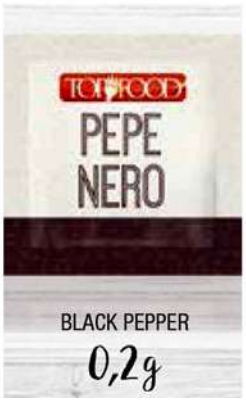
GLI Specialisti DELLE Salse

Condimenti

ACETO DI VINO BIANCO

ACETO DI VINO BIANCO

SALE
SALT
1g


PEPE NERO
BLACK PEPPER
0,2g

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Succo di Limone
SUCCO DI LIMONE
SUCCO DI LIMONE

Monodosi
THE SINGLE PORTIONS

TOMATO KETCHUP 12 g

DISPENSER 100, 200 bst
CARTONE 300 bst
Carton dispenser 100, 200 bags
Carton box 300 bags

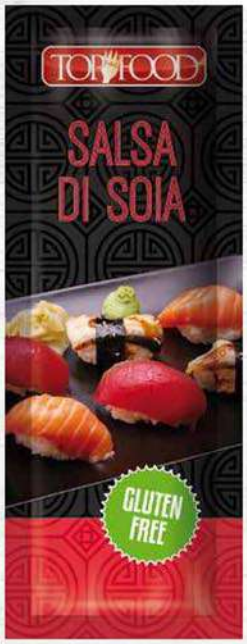
MUSTARD 12 g

DISPENSER 100 bst
CARTONE 300 bst
Carton dispenser 100 bags
Carton box 300 bags

DISPENSER 200 PZ

MAYONNAISE 12 g

DISPENSER 100, 200 bst
CARTONE 300 bst
Carton dispenser 100, 200 bags
Carton box 300 bags



SOY SAUCE
15 ml

DISPENSER 200 bst
Carton dispenser 200 bags

TOMATO KETCHUP
5000g

MAYONNAISE DA TAVOLA
5000g

BARBECUE SAUCE
5000g

Salsa Burger

olio di semi di girasole, semi concentrato di pomodoro, cetriolini in agrodolce (cetriolini, acqua, aceto di vino, sale, zucchero, aromi, correttore di acidità: E330), aceto di vino , zucchero, cipolline sott'aceto (cipolline, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: E330), uova intere pastorizzate, sale, succo di limone, cipolla, aglio in polvere, senape, proteine del latte, amido modificato di mais,
addensanti: E410, E412, E415, correttore di acidità: E270, conservante: E202.
Senza glutine.

Salsa Harissa

Semi concentrato di pomodoro, cipolla, olio di semi di girasole, succo di limone, peperoni rossi piccanti (8%), sale, aglio,
peperoncino piccante, amido modificato di mais, spezie,
correttore di acidità: E330, antiossidante: E300, conservanti: E202, E211.

Salsa Barbacue

semi concentrato di pomodoro 53% (origine del pomodoro: Italia), sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato di mais, cipolla, aglio, peperoncino piccante, aromi, conservante: E202. Senza glutine.

Salsa Kebab

Salsa a base di yogurt fresco 100% italiano aromatizzata con cipolla, aglio e spezie. Ideale per kebab, hamburger e come dressing per insalate.

Salsa Sweet and Sour
(Mango e Habanero)
Una tipica salsa internazionale agro dolce.
Leggera, fresca, leggermente piccante.
Il mango profumato unito all'aroma del peperone
Habanero la rendono gustosa per accompagnare carni e fritti.

Cheddar Nacho

L' utilizzo suggerito di questo formato è freddo, per bar e aperitivi, come dip e spread con tortillas, patatine fritte, fajitas o come farcitura per panini, hamburgers, hot dogs p tortillas morbide.
Facile da usare, tal quale, gusto delicato, ma originale.

Salsa Mayo Spicy

Salsa fusion che abbina il goloso gusto della maionese al piccante del peperoncino. Salsa piccante da dipping per pesce crudo o bollito, per fritti, ma anche per finire e farcire panini e tramezzini.

Salsa Blondie
Birra Artigianale in Salsa

Salsa a base di birra artigianale (50%).
Ideale per cucinare galletti, pulled pork, stinco e carni a bassa temperatura. Ottima anche con appetizer.

Salsa Relish

Salsa Agrodolce a base di cetriolini, cipolline, senape, peperoncino e aneto. Colore verde intenso, gusto fresco. Ideale per hamburger, hot dog, pulled pork.

Salsa Guacamole

(SALSA CON AVOCADO E PEPERONI): olio di semi di girasole, acqua, cipolla, avocado (12%), peperone rosso e verde (12%), sciroppo di glucosio/-fruttosio, succo di limone, amido modificato di mais,
sale, peperoncino piccante, proteine del LATTE, aglio,
addensante: E415, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330,
coloranti: E160a, E133. Senza glutine.

Salsa Dip Mex

SALSA A BASE DI POMODORO CON PEPERONI: polpa di pomodoro 54% (pomodoro, semi concentratodi pomodoro), cipolla, zucchero, aceto di alcool, peperone rosso e verde (6%), succo di limone, sale, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, peperoncino rosso e verde (1%), aglio, spezie, antiossidante: E300, conservante: E202, aromi. Senza glutine.

Salsa Western Burger DELUXE

Salsa equilibrata, profumata, delicata ma gustosa.
Caratterizzata da aromi di fumo naturali e vero peperone Chipotle, capace di dare personalità e gusto speciale agli hamburgers.
Ottima anche per accompagnare patatine e nachos.

Sciroppo d'Acero

Sciroppo d'acero prodotto da Vermont.
Puro sciroppo d´acero canadese da usare come sostituto dello zucchero nelle torte o come aggiunta su gelati, creme, yogurt.
Ingredienti: sciroppo d´acero puro al 100%.

MAJO SPRITZ MAJO MOJITO

Due salse glamour nate per accompagnare happy hour, spuntini e happenings. Ottime per nuove esperienze gustative associate ai cocktail e agli aperitivi più amati. Ideali anche con il pesce.

ALABAMA PEPPERY WHITE BBQ

Salsa dai tipici gusti della cucina Creola. La sua particolarità è di essere pensata e usata per il BBQ ma a base di maionese e non di pomodori o ketchup. Molto profumata grazie al rafano e al mix di pepi nero e verde utilizzati ma solo leggermente piccante. Dedicata originariamente al galletto al BBQ, oggi viene suggerita anche con tutti i tagli di carne cotti al BBQ a cottura lenta, dal Roast Beef alle Ribs.

APPLE ONION SOUCE

Salsa agrodolce, profumata e delicata a base di cipolle stufate, caramellate e tritate, con l'aggiunta di purea di mele, leggermente candita e speziata. Ideale per accompagnare il maiale arrosto, lo stufato al BBQ o alla brace. Ottima anche con tutte le carni bianche, dal pollo al coniglio fino alla selvaggina e all'agnello.

Dry rub

Rub è un verbo che proviene dall'inglese e significa massaggiare. I Rub sono miscele di spezie, zucchero, sale, erbe e verdure essiccate che si usano come metodi di marinatura a secco (dry rub) delle carni e dei pesci, nate negli USA e utilizzate soprattutto per le carni.
L'utilizzo è semplice e molto efficace perché il rub penetra nei tessuti delle carni come le marinature liquide tradizionali, ma in più creano a fine cottura una caramellizzazione (bark) che forma quella tipica crosticina esterna, croccante e profumata. Il risultato finale è che l'esterno della carne si presenta croccante e caramellato mentre l'interno resta morbido e succoso. Questo risultato chiaramente si ottiene con cotture lente e a basse temperature.
L'utilizzo è semplice: pulire e sgrassare dove necessario le carni, inumidire la carne con una salsa tipo BBq Deluxe o Honey Mustard, cospargere di rub in abbondanza e massaggiare la carne. Successivamente avvolgere con la pellicola e mettere in frigo 2/3 ore a seconda della dimensione del pezzo di carne. Bagnare durante la cottura con succo di mela o 50% aceto di mele e 50% succo di mela ogni 45 minuti circa. A fine cottura pennellare la salsa bbq sulla carne e lasciarla nel barbecue o nel forno a fiamma alta 5/6 min; infine lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

TABASCO

330 ml

WORCESTERSHIRE SOUCE

KIKKOMAN SALSA DI SOIA

KIKKOMAN SALSA DI SOIA

Alimentari

latte reggiano
Panna da Cucina
Senza addensanti
Senza conservanti
Senza glutine

500 ml
Besciamella
latte reggiano
Besciamella
leggera

1000 ml
latte reggiano
LATTE
INTERO

1000 ml
latte reggiano
LATTE
PARZIALMENTE
SCREMATO

Alimentari

Crema Vegetale Bivalente Gold

Crema vegetale UHT non zuccherata, caratterizzata dalla presenza di panna nella lista ingredienti che le conferisce ottime caratteristiche organolettiche unite alle elevate prestazioni di una crema vegetale.

Può essere utilizzata tal quale per ricette salate e preparazioni di cucina oppure, addizionata di zucchero, può essere montata ed utilizzata per lavorazioni di pasticceria.

Crema Vegetale Zuccherata

Crema vegetale UHT zuccherata, da montare, ideale per decorazioni e farciture di torte, per la preparazione di creme chantilly, mousse, semifreddi, ripieni per cioccolatini ed utilizzi in gelateria.

Alimentari

Zucchero Bianco

Zucchero di Canna

Miele

Fruttosio

Alimentari

ZUCCHERO DI CANNA
GREZZO
Bricco
sugar
1 kg

Sugarville
ZUCCHERO BIANCO DI CANNA
SPECIALE PER COCKTAIL
SPECIALITÀ
TOSCHI

Sweet
company
ZUCCHERO

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Linea Mare

Sempre più apprezzato e rivalutato dai moderni precetti salutistici, il pesce conserva intatto quel senso di infinito e libertà che ci rimanda l'immagine del mare. E come il mare, le nostre preparazioni a base di pesce sono fresche, semplici e perfette, con tutti i profumi e i sapori della più genuina tradizione mediterranea. Materie prima di ottima qualità, massima cura nella lavorazione e l'originalità delle ricette fanno delle specialità di mare un' assortimento tutto da scoprire.

Prodotti Ittici

ALICI SPEZZATE
IN OLIO DI GIRASOLE

FILETTI DI ALACCE
IN OLIO DI GIRASOLE

FILETTI DI ALICI
ALL' OLIO DI GIRASOLE

COLATURA TRADIZIONALE
DI ALICI DI CETARA

Prodotti Ittici

SARDE SALATE

ACCIUCHE SALATE

FILETTI DI ACCIUGHE

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Olive

" Cu lavura lu tirrenu vola frutti a l'olivaro,
cu' ncurtagghia senza mena Bonu fruttu vola fari,
cu li puta, pua li sforza e l'alivi vola a forza"

Chi lavora il terreno vuole frutti dall'uliveto, / chi concima senza posa/ desidera un Buon raccolto, chi porta gli ulivi, poi, li spinge a produrre, / perchè vuole a forza le olive.

Proverbio Calabrese

La Bibbia narra che una colomba recante nel Becco un ramoscello d'olivo annunciò a Noè la fine del diluvio universale. Simbolo di pace e di amicizia, l'olivo abbonda nella terra dolce ed assolata di Calabria, e le dona frutti preziosi: le olive e l'olio

OLIVE VERDI CON NOCCIOLO

NERE DENOCCIOLATE

VERDI DENOCCIOLATE

VERDI A RONDELLE

NERE A RONDELLE

OLIVE NERE
CON NOCCIOLO

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Olive

NERE AL FORNO CONDITE

OLIVE NERE MONACALI

OLIVE VERDI SCHIACCIATE CONDITE

NOSTRANELLE

OLIVELLE RIVIERA DENOCCIOLATE

Olive

OLIVE VERDI CALABRESI S IN SALAMOIA

OLIVE NERE EXTRA JUMBO IN SALAMOIA

Pizza

TARALLINI GUSTO PIZZA – 2 KG

Peperoncino

TARALLINI AL PEPERONCINO – 2KG

Finocchio

TARALLINI AL FINOCCHIO – 2KG

Curcuma

TARALLINI ALLA CURCUMA – 2KG

Zenzero

TARALLINI ALLO ZENZERO – 2 KG

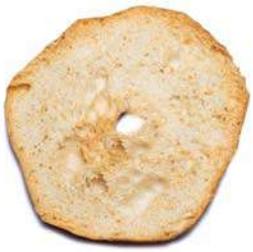
TRECCINE TRADIZIONALI – 1,5 KG
Lunghezza cm 20

TRECCINE AL PEPERONCINO – 1,5 KG
Lunghezza cm 20

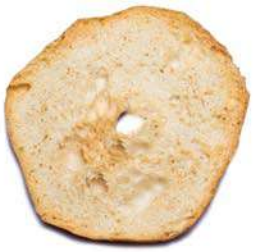
TRECCINE ALLA CURCUMA – 1,5 KG
Lunghezza cm 20

TRECCINE ALLA CIPOLLA – 1,5 KG
Lunghezza cm 20

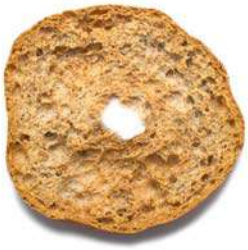
BRUSCHETTE – KG 1



BRUSCHETTE CLASSICHE – KG 1



CROSTINI INTEGRALI – KG 1



TARALLUCCI TRADIZIONALI 3 KG

SPIZZICUZZI AL BACON 3 KG

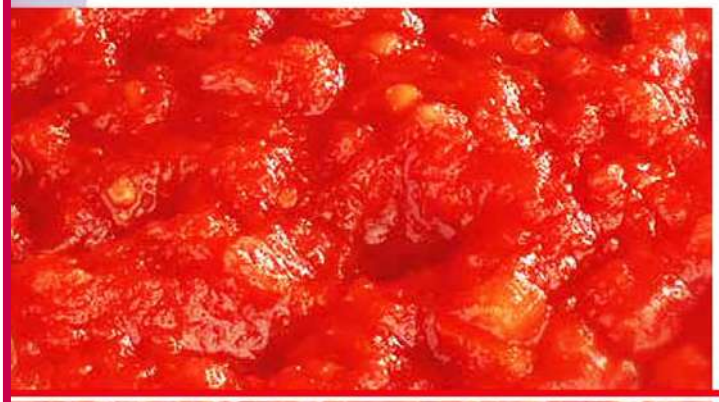
ARACHIDI TOSTATE E SALATE 1KG

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Pizzeria e cucina

La cultura e la civiltà di un popolo sono fatte anche di sapori e sensazioni, che talvolta si fondono con le bellezze naturali e artistiche. L'Italia vanta un'incredibile quantità di felici e irripetibili combinazioni, che in taluni casi raggiungono vertici assoluti: tra queste, la magia del pomodoro. Prelibati frutti della terra, i funghi in realtà sono perfetti in tutte le stagioni. Ideali come contorno per guarnire insalate, arricchire primi e secondi piatti! La fragranza delle verdure di stagione, grigliate in giardino: semplici e al naturale, perfetti per accompagnare la carne grigliata, ideali come contorno "salutista" e gustoso o per farcire pizze golose. Tante proposte semplici e gustose, ricche di preziose sostanze nutritive, per lasciarsi alle spalle i pasti "pesanti" dell'inverno e godere la leggerezza della nuova stagione.

POLPA DI POMODORO

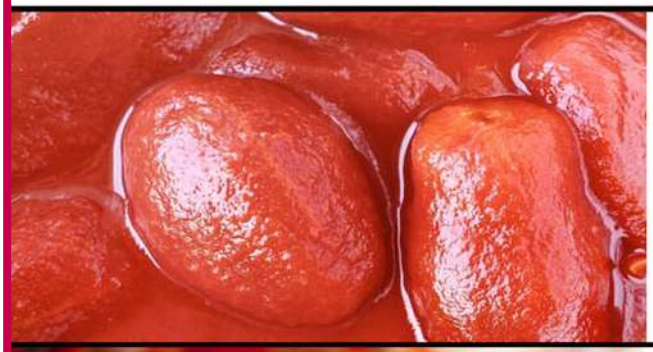


PASSATA DI POMODORO

...2 volte più dolce

3 volte più piccolo...

IL PELATINO DOLCISSIMO CAPOLAVORO



I PELATI IN SUCCO DENSO

I PELATI "IL FIRMATO"

POMODORIN D'OR SPACCATELLE AL NATURALE QUELLO DOLCE COL PIZZO

SPACCATELLE DI DATTERINO AL NATURALE

POMODORIN D'OR
QUELLO DOLCE COL PIZZO
INTERO AL NATURALE

POMODORI PELATI
SAN MARZANO DOP

DOPPIO CONCENTRATO

POMODORI CILIEGINI

MARZANINO

DATTERINO ROSSO AL NATURALE

POMODORINI CILIEGINI ROSSI SEMIDRIED

PRINCIPE BORGHESE PACCHETELLE DI POMODORINO PIZZUTELLO ROSSE AL NATURALE

POMODORINI GIALLI SEMIDRIED

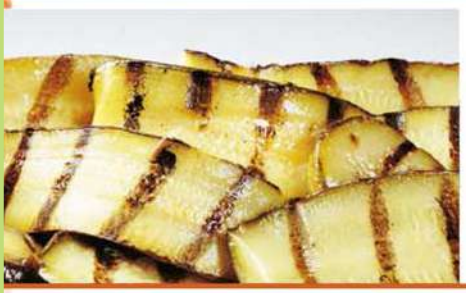
DATTERINO GIALLO AL NATURALE

BROCCOLI FRIARIELLI NAPOLETANI

CICORIA STUFATA IN OLIO

PATATE A FETTE AL NATURALE

Patate a pasta gialla, lavorate in stagione, affettate e leggermente cotte. Per la natura del prodotto, le fette hanno una dimensione eterogenea. Lo spessore permette di avere fette integre e della giusta croccantezza anche in applicazione. Ideale per farcire pizze in teglia e focacce, per la preparazioni di contorni al forno o in padella.
Risciacquare il prodotto prima dell'uso.



ZUCCHINE GRIGLIATE

Zucchine selezionate per pezzatura, tagliate a fette, grigliate ed insaporite con olio, aceto e piante aromatiche.
Ottime come antipasto, contorno e per guarnire pizze.

MELANZANE GRIGLIATE

Melanzane scelte per varietà e pezzatura, tagliate a fette, grigliate e insaporite con olio, aceto e piante aromatiche.
Ottime come antipasto, contorno e per guarnire pizze.

PEPERONI ARROSTITI

Falde di peperoni rossi e gialli, arrostiti e goveranti al naturale.
Ottimi come antipasto, contorno, con la "Bagna Cauda".

GOCCE ROSSE DI PEPERONI MIGNON IN AGRODOLCE

GOCCE GIALLE DI PEPERONE MIGNON IN AGRODOLCE

TARTUFO SURGELATO

TARTUFO NERO ESTIVO A FETTE IN OLIO

Alimentari

Funghi Champignon Freschi

Limoni Freschi

CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA

CARCIOFI A SPICCHI

CARCIOFI A FETTINE

CARCIOFI ARROSTITI

M&C FOOD
PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

Alimentari

CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

BOCCIOLI DI CARCIOFI IN OLIO

CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO

FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
CON CREMA 100%

FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI

PORCINOTTO
FUNGHI PORCINI
FUNGHI CASTAGNOLI
TRIFOLATI
SENZA CREMA

MISTO FUNGHI
TRIFOLATI
SENZA CREMA

1 KG

PORCIGHIOTTO
FUNGHI
TRIFOLATI
SENZA CREMA

FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
ALTOPIANO

FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
ALTOPIANO
IN CREMA

FUNGHI TRIFOLATI
IL PREALPINO

FUNGHI TRIFOLATI
IL PREALPINO
CON CREMA

M&C FOOD
PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

Alimentari

Alimentari

CAPPERI

CAPPERI LACRIMELLA IN ACETO

CAPPERI PICCOLI

FRUTTI DEL CAPPERO

FRUTTI DEL CAPPERO:
Frutti di Cappero con picciolo, governati in aceto di vino.
Indicati per accompagnare aperitivi e per realizzare sfiziosi antipasti, ottimi per arricchire secondi piatti e insalate.

CAPPERI AL SALE

CAPPERI AL SALE:
Capperi selezionati, di pezzatura piccola e conservati sotto sale.
Indicati per guarnire pizze, primi e secondi piatti.

Alimentari

CECI AL NATURALE

Ceci di pezzatura extra, lessati e conservati nel liquido di governo. Ideali come contorno, ottimi anche nelle insalate di pasta e per zuppe.

LENTICCHIE AL NATURALE

FAGIOLINI AL NATURALE

PISELLI AL NATURALE

Alimentari

BORLOTTI AL NATURALE

Fagioli Borlotti della pregiata varietà Cranberry wine, lessati e conservati nel liquido di governo. Ideali per zuppe e per arricchire insalate miste

BIANCHI DI SPAGNA
AL NATURALE

CANNELLINI
AL NATURALE

Fagioli Cannellini ben calibrati, di pezzatura scelta, lessati e conservati nel liquido di governo.
Ideali sul buffet, per realizzare contorni, arricchire condimenti ed insalate miste.

ASPARAGI VERDI

Punte di asparagi verdi, di qualità scelta, al naturale. Indicati per preparare primi e secondi piatti, contorni, zuppe.

Alimentari

BORETTANE AL NATURALE
CIPOLLINE BORETTANE
BORETTANE ALL' AGRODOLCE
CIPOLLINE BORETTANE
BORETTANE ACETO BALSAMICO
CIPOLLINE BORETTANE
PERLINE ALL' ACETO
CIPOLLINE PERLINE

Alimentari

BORETTANE AL NATURALE
CIPOLLINE BORETTANE
BORETTANE ALL' AGRODOLCE
CIPOLLINE BORETTANE
BORETTANE ACETO BALSAMICO
CIPOLLINE BORETTANE
PERLINE ALL' ACETO
CIPOLLINE PERLINE

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Eccellenza di Calabria

Cipolla Rossa di Tropea IGP
In agrodolce

Cipolle Rosse a fette
Caramellate

LAMPASCIONI

Cipolline selvatiche 55%, olio di semi di girasole, aceto di vino, olio extra vergine di oliva, peperoni, sale, piante aromatiche, spezie, correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico, aromi.

AGLIO ALLA MARCHIGIANA

Aglio, olio di semi di girasole, aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale, piante aromatiche, spezie, correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico.

CIPOLLA PRONTA

Cipolle bianche, lavorate dal fresco, a fette, croccanti. Governate in olio e leggermente acetate, sono ideali per arricchire contorni e torte salate. Indispensabile per farcire panini e tramezzini.

ANTIPASTO ALLA ZINGARA

Gustoso mix di peperoni, olive, capperi e funghi. ottimo come antipasto, contorno a secondi piatti e per guarnire prelibate insalate.

Alimentari

CUORI DI PALMA
CUORI di PALMA
CETRIOLINI
CETRIOLINI
MAIS
MAIS DOLCE
BARBABIETOLE ROSSE
BARBABIETOLE ROSSE
ALL'AGRODOLCE
grano cotto
D'Amico
GRANO COTTO
PER PASTIERA NAPOLETANA

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Antipasti o Contorni?

"Fortunatissima la Calabria che senza umano artificio,
mà per sola liberalità del Cielo, porge copiosamente
all'uomo le Verdure dei suoi orti, così da poterlo
alimentare con diletto e dilettarlo con l'alimento"

E' da prodotti semplici e naturali, conservati secondo
metodi antichi, che nascono piatti ricchi di
sapore. Saporiti forti ed intesi, pronti da servire
in tavola, stuzzicanti come antipasti, ideali
per accompagnare carni ed arrosti

BOMBA CALABRESE

ANTIPASTO CALABRESE

PEPERONCINO PICCANTE

PEPERONCINI PICCANTI

INGREDIENTI

Bomba Calabrese: Vegetali in proporzione variabile 80%: melanzane, olive, pomodori secchi, pomodori verdi, funghi, olio di semi di girasole, sale, aglio, origano; acidificante: acidolattico; antiossidante: acido ascorbico.

Antipasto calabrese: pomodori secchi,pomodori verdi,melanzane,carciofi,olive, peperoni, olio di semi di girasole, aromi naturali.

Peperoncini piccanti: olio di semi di girasole,peperoncino piccante

INGREDIENTI

Involtini di melanzane: melanzane,pomodori secchi,acciughe, olio di semi di girasole,aromi naturali
Peperoncini al tonno: peperoncini piccanti,tonno,olive ,olio di semi di girasole,aromi naturali

POMODORI SECCHI

POMODORI SECCHI

POMODORI VERDI

CARCIOFI TAGLIATI

CARCIOFI ALLA RUSTICA

INGREDIENTI

Funghi champignon: funghi coltivati,olio di semi di girasole,aromi naturali
Funghi di muschio: funghi di muschio,olio di semi di girasole,aromi naturali

INGREDIENTI

Funghi misti: funghi chiodini,funghi di muschio,porci nello,porcini,olio di semi aromi naturali
Fungo delle Serre: funghi (stropharia rugosa),aceto, alloro, peperoncino, sale, olio di semi di girasole,aromi naturali
Melanzane: melanzane,olio di semi di girasole, aglio, peperoncino, aromi naturali

PER FARCIRE E GUARNIRE

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Pasta e Farina

La pasta è prodotta utilizzando sola semola di grano duro accuratamente selezionata e con metodi produttivi che ne garantiscono l'elevato standard qualitativo ed esaltano il profumo e il sapore del grano duro. La Farina 00 è un ingrediente base per la preparazione di pizze lievitate e focacce, di torte e biscotti, ma anche per preparare delicate creme e besciamelle e per ottenere fragranti fritture. Il Riso è un alimento completo e ricco di vitamine appartenenti ai gruppi B, PP, K ed E, nonché di alcuni elementi essenziali, come il potassio, il ferro, il calcio, il fosforo e le fibre alimentari.

Speciale per pizza Speciale per

Farina di grano tenero tipo 00

Speciale per pizza Speciale per

Farina di grano tenero tipo 00

Costiera Vaticana

Media Lievitazione
W 300-320

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0”

Le farine della linea **Le Macine di Don Lollo** nascono da un’**attenta selezione di grani italiani** e sono le **uniche, secondo un’antica ricetta delle nostre terre.**
Con le farine **Le Macine di Don Lollo** puoi riscoprire il **vero sapore del grano**, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato.

Caratteristiche specifiche:

Le farine **Don Lollo** grazie all’accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un’ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di “strappi”. Gli impasti ottenuti con le farine **Don Lollo** risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili**. **Don Lollo** garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l’arco dell’anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Costiera Vaticana** è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C.
Disponibile in sacchi da 25 kg.

Impiego ideale:

La farina **Costiera Vaticana** è ideale per realizzare pizze, pizze napoletane, focacce e pane.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1579 kJ (376 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati 76.5 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 2.8 g - Proteine 13.3 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo.**

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L’errata conservazione può comprometterne l’uso in fase di lavorazione.

don Lollo

LE MACINE
MACINA A PIETRA SECONDO ANTICA RICETTA ARTIGIANALE DELLA NOSTRA TERRA

Tramonti Vaticani

Lunghe Lievitazioni
W 350-370

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0”

Le farine della linea **Le Macine di Don Lollo** nascono da un’**attenta selezione di grani italiani** e sono le **uniche, secondo un’antica ricetta delle nostre terre.**
Con le farine **Le Macine di Don Lollo** puoi riscoprire il **vero sapore del grano**, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato.

Caratteristiche specifiche:

Le farine **Don Lollo** grazie all’accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un’ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di “strappi”. Gli impasti ottenuti con le farine **Don Lollo** risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili**. **Don Lollo** garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l’arco dell’anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Tramonti Vaticani** è ideale per lievitazioni dalle 12 alle 24 ore a temperatura ambiente. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Tramonti Vaticani** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane.**

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1596 kJ (380 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati 76.5 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 2.8 g - Proteine 14.2 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo.**

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L’errata conservazione può comprometterne l’uso in fase di lavorazione.

don Lollo

LE MACINE
MACINA A PIETRA SECONDO ANTICA RICETTA ARTIGIANALE DELLA NOSTRA TERRA

Fibra 1

MEDIA / LUNGA LIEVITAZIONE
W 300-320

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “1”

Le farine della linea **Le Macine di Don Lollo** nascono da un’**attenta selezione di grani italiani** e sono le **uniche, secondo un’antica ricetta delle nostre terre.**
Con le farine **Le Macine di Don Lollo** puoi riscoprire il **vero sapore del grano**, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato.

Caratteristiche specifiche:

Le farine **Don Lollo** grazie all’accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un’ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di “strappi”. Gli impasti ottenuti con le farine **Don Lollo** risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili**. **Don Lollo** garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l’arco dell’anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Fibra 1** è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C.
Disponibile in sacchi da 25 kg.

Impiego ideale:

La farina **Fibra 1** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane, dolci lievitati, pasta sfoglia e pasta fresca**

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1596 kJ (380 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati 66.4 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 6.2 g - Proteine 14.4 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo.**

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L’errata conservazione può comprometterne l’uso in fase di lavorazione.

don Lollo

Moreschina

Farina multicereali con semi interi con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Ingredienti: Farine di grano tenero tipo "0", germe di grano vitale, semola rimacinata di grano duro, farina di soia, farina di segale , farina integrale, semolino di mais, fiocchi d'avena e d'orzo, semi di sesamo, semi di miglio, semi di lino.

Scadenza 24 mesi - Confezione sacco 10 Kg - Forza della farina W 270/290

Ideale per La farina Moreschina è ideale per realizzare pizze, focacce e pane.
Ma anche pasticceria, come dolci lievitati e pasta sfoglia.

Dettagli tecnici: la presenza di 8 cereali di cui 5 semi fanno di questa farina un vero concentrato di benessere. I semi interi, a contatto con il calore del forno si tostano, sprigionando aroma e gusto unici e inconfondibili.
La farina Moreschina è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24, 48 o 72 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Consigli di conservazione: si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20° C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può compromettere l'uso in fase di lavorazione.

Allergeni: Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche latte e derivati, lupino.

Oro Fibra Due

Farina di grano tenero integrale con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Scadenza 12 mesi - Confezione sacco 10 Kg

Ideale per La farina Oro Fibra Due è ideale per realizzare pizze, focacce e pane.
Ma anche pasta fresca anche all'uovo e pasticceria, come dolci lievitati e pasta sfoglia.

Dettagli tecnici: La farina integrale con parti cruscali di varia calibratura; si presenta puntinata e dal colore non troppo scuro.
La crusca presente dona un gusto intenso e rustico ai prodotti, senza compromettere la maglia glutinica degli impasti. La farina Oro Fibra Due è ideale per lievitazioni dalle 9 alle 10 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Consigli di conservazione: si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20° C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può compromettere l'uso in fase di lavorazione.

Allergeni: Il prodotto contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

SEMOLA S7

MARTIMUCCI
Mulino di Altamura dal 1953

Nata dalla selezione di pregiate varietà di grano duro, la S7 è una semola di estrazione che si distingue per il suo colore dorato e intenso. Indicata per prodotti di alta qualità e lavorazioni artigianali. L'elevato tenore di proteine e l'ottima elasticità, la rendono ideale pasta fresca e paste tipiche regionali. La pasta ottenuta con semola S7 si distinguerà per un colore dorato e brillante, con elevata resistenza alla cottura.

Sacchi da: 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 25 Kg

SEMOLA RIMACINATA BLU

MARTIMUCCI
Mulino di Altamura dal 1953

Semola Rimacinata di grano duro Blu per panificazione

Caratterizzata da un colore dorato. Grazie alla sua estrema versatilità si presta alla lavorazione di impasti diretti e indiretti. L'alto contenuto proteico assicura un elevato assorbimento e una buona tenuta in lievitazione che consentono di ottenere un eccellente sviluppo del prodotto. Indicata per di pane di grossa e media pezzatura, per pizze, focacce, e preparazioni dolciarie. Ideale per la produzione di pane di grandi e medie pezzature, pizze, focacce e preparazioni dolciarie.

Sacchi da: 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 25 Kg

Caratterizzata da un colore paglierino che ricorda i campi di grano. L'assorbimento e la buona tenuta in lievitazione la rendono ideale per la produzione di pane di grandi e piccole pezzature, ciabatte e bocconcini, pizze, focacce e preparazioni dolciarie.

1KG

Farina multiuso
Farina tipo "00"

Farina di grano tenero tipo "00" adatta a tutte le ricette casalinghe della tradizione italiana: torte, biscotti, pasta fatta in casa con uova, torte rustiche, focaccia e pizze.

MOLINI
FAGIOLI
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ

AUDACE

Grazie all'ottima capacità di assorbimento, resiste agli stress di lavorazione. Ideale quindi per lunghe lievitazioni, metodi indiretti con produzione di bighe.
Perfetta per la produzione di rosette soffiate e ciabatte.
Speciale per pizza alla Romana, croccante e leggera, e nella gestione del lievito madre.

W: 360 - 380
P/L: 0,5 +- 0,1

VERSATILE

Da impiegare per impasti diretti e anche come farina di rinfresco in impasti indiretti, o pre impasti di 2-4 ore.
La buona idratazione la rende estremamente versatile: pani in cassetta, pani della domenica, filoni, focacce e pani soffici. Ideale per tutti i tipi di pizza con impasti diretti e indiretti dove si ricerca una crosta croccante e un'ottima alveolatura.

W: 260 - 280
P/L: 0,5 +- 0,1

AMPIA

Farina ottenuta dalla miscela di grani di buon tenore proteico, adatta per tutte le ricette che richiedono alte percentuali di idratazione, come pizza in teglia alla romana, e una buona estensibilità, indispensabile per prodotti molto stirati.
La resistenza alle lunghe lievitazioni si riflette in una maggior digeribilità dei prodotti finiti.
In pasticceria è adatta a impasti capaci di sopportare stress dovuti alla laminazione e carichi di grassi importanti: croissant francese, pasticceria viennese, pasta sfoglia, ecc.

W: 300 - 320
P/L: 0,5 +- 0,1

MASSIMA PAN D'ORO

Farina con alto tenore proteico, derivata da una accurata selezione di grani, capace di assorbire elevate quantità di liquidi. Ideale per la preparazione di pre-fermenti come biga e poolish e per il rinfresco del lievito madre. In panificazione e pizzeria, è adatta alla preparazione di prodotti da forno speciali come rosette soffiate e ciabatte, pizza in teglia alla romana, pinsa e pizza alla pala.
In pasticceria, perfetta per i grandi lievitati della tradizione Italiana, come panettone, pandoro, colombe.

W: 430
P/L: 0,6 +- 0,1

NAPOLETANA

Farina speciale particolarmente elastica per la produzione della tradizione napoletana.
Idonea per impasti diretti con medie e lunghe lievitazioni.
Gli impasti si lasciano stendere e plasmare facilmente, reagiscono velocemente alla sollecitazione termica in cottura.

W: 300 - 310
P/L: 0,6 +- 0,1

molinomagri ITALY
LA TUA FARINA DAL 1929

DOPPIAESSE

Farina Tipo '0' (W 300) (massimo 6/8 ore di lievitazione)

Miscela professionale ideale per una pizza dal cornicione estremamente alveolato e sviluppato.

DOPPIAESSE è ottenuta dalla macinazione di grani pregerminati, particolarmente ricchi di proteine, vitamine e sali minerali.

La presenza di enzimi naturali benefici incide sulla qualità dell'impasto: il risultato è una pizza leggerissima, ad alta digeribilità, dal cornicione estremamente sviluppato e alveolato.

Tecnicamente DOPPIAESSE consente di raggiungere risultati straordinari in tempi dimezzati e con panetti più leggeri del 10% rispetto alla media.

RED

Farina Tipo '0' (W 330) (12/16 ore di lievitazione)

Miscela di farine di Tipo '0' ottenuta da grani selezionati.
È ideale per impasti con metodo tradizionale a lunga lievitazione, conservazione fino a 2 giorni in cella frigorifera e per ottenere la tradizionale "Pizza napoletana".

PIZZA DELIVERY

Da una pregiata miscela di grano duro e grano tenero parzialmente pregerminati e lievito madre, Molino Magri ha ideato un semilavorato concentrato che esalta la fragranza e migliora la conservazione della pizza dopo la cottura.La pizza a domicilio richiede infatti un'attenzione particolare su tempistiche, ingredienti e impasti.
Pizza delivery, aggiunto alla farina, consente di semplificare il lavoro del professionista pizzaiolo senza stravolgere metodica e abitudini.
I tempi e le distanze dell'home delivery non sono più un problema!L'impasto, arricchito con il semilavorato concentrato Pizza delivery, grazie alla presenza di enzimi naturali benefici, reagirà alla cottura in modo più efficace e veloce, la Vostra pizza sarà scioglievole, alveolata, leggera e buona più a lungo. Dal forno alla tavola di casa.

RISOCROCKIZZA

Semilavorato a base di grano tenero Tipo '1', farina di riso, pasta acida e soia tostata (16/24 ore di lievitazione)

È una miscela di grano tenero di Tipo '1' a bassa raffinazione, semolino di riso e soia tostata con elevato potere di assorbimento (la miscela assorbe oltre l'80% di acqua). Lievitazione naturale con pasta acida in miscela. È ideale per la produzione di pizza alla romana, alveolata, croccante e leggera dal gusto delicato ideale per esaltare la guarnitura e il gusto.

LIEVITO MADRE

Caratteristiche Distintive : Ottenuto dalla fermentazione di farina di Grano Antico Risciola 100% Italiano arricchita in Germe Vitale di Grano, entrambi macinati a pietra. Esalta notevolmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto finito.

Istruzioni d'uso: Essendo in polvere può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Il lievito madre si presta a due tipi di lavorazioni: se lo si adopera per lievitazioni che durano oltre le 14 ore non necessita di essere innescato con lievito di birra; se lo si adopera per lievitazioni di durata più breve lo si può innescare con lievito di birra o bisogna andare ad aumentare la dose madre.

Allergeni: Contiene glutine, può contenere tracce di latte, soia e sesamo

Durata e Dosi: TMC: 24 mesi • Lievitazione: varia, dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco
Dosi: 100 gr di lievito per 1kg di farina (10% di lievito madre sul peso della farina).

PASTA MADRE

Caratteristiche Distintive : Permette una lievitazione naturale che regala ai prodotti una fragranza ed un gusto autentico, grazie al Grano Antico Risciola 100% Italiano e al Germe Vitale di Grano, entrambi macinati a pietra. Esalta notevolmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto

Istruzioni d'uso: Essendo in polvere può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Va sempre innescato con lievito di birra.

Allergeni: Contiene glutine, può contenere tracce di latte, soia e sesamo

Durata e Dosi: TMC: 24 mesi • Lievitazione: dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco
Dosi: 40 gr di lievito per 1 kg di farina (4% di pasta madre sul peso della farina).

LIEVITO PANE ANGELI

Il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI vaniglinato è da sempre il magico alleato di chi ama preparare dolci in casa! Grazie alla lievitazione istantanea, è sufficiente aggiungerlo per ultimo all'impasto, mettere in forno già caldo.. e il gioco è fatto!

Con oltre 80 anni di tradizione ed esperienza il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI assicura sempre un risultato perfetto e arricchisce tutti i dolci con una delicata fragranza di vanillina.

Riso

CARNAROLI
ARBORIO
BASMATI
PARBOILED
ROMA
RIBE
VENERE
ORIGINARIO

Riseria di Sibari
CARNAROLI

CURTIRISO
PER LA RISTORAZIONE
Originario
GRAN SCELTA

RISO Scotti FOOD SERVICE

Riso premium

5 kg SOTTOVUOTO DOPPIO INCARTO

- Arborio
- Carnaroli
- Ribe
- Roma
- Vialone Nano
- Parboiled

RISO Scotti FOOD SERVICE

Le Specialità

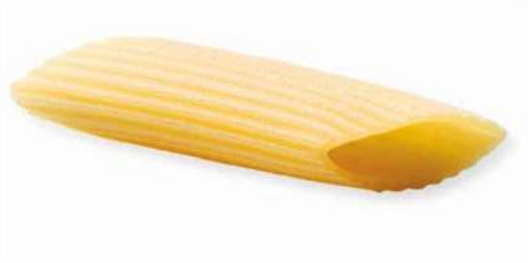
CELLOPHANE 5x1 kg

- Riso Rosso Integrale 10'
- Mix per Insalate Integrali 10'
- Integrale 10'
- Gran Nero Integrale 10'
- Mix per Insalate Gran Nero 10'
- Basmati Profumato

ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

FOOD SERVICE



LA PENNA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,15 mm
Lunghezza / Length	62 mm

LA PENNETTA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	12-13 min.
Spessore / Thickness	1,20 mm
Lunghezza / Length	40 mm

LA FARFALLA

Trafilata al bronzo — **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,27 mm
Lunghezza / Length	43 mm

LO SPAGHETTONE NOVITÀ

Trafilato al bronzo **20 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	13-14 min.
Spessore / Thickness	2,30 mm
Lunghezza / Length	260 mm

LO SPAGHETTO

Trafilato al bronzo **20 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,90 mm
Lunghezza / Length	260 mm

LA CHITARRA

Trafilata al bronzo **21 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	11-12 min.
Spessore / Thickness	2 mm
Larghezza / Width	2 mm

IL BUCATINO

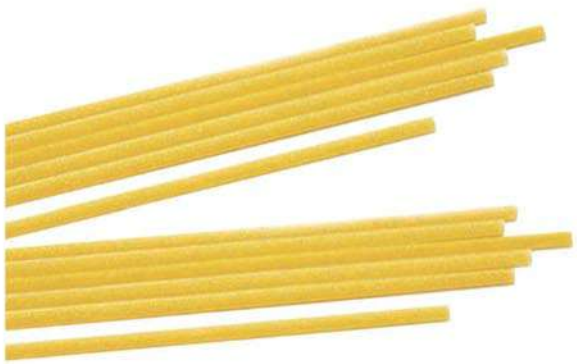
Trafilato al bronzo **21 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	1,05 mm
Lunghezza / Length	260 mm

LA FETTUCCIA

Trafilata al bronzo **18 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,2 mm
Larghezza / Width	5,4 mm



LA LINGUINA

Trafilata al bronzo **20 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	11-13 min.
Spessore / Thickness	1,62 mm
Larghezza / Width	2,95 mm

ARMANDO

PASTARMANDO.IT

IL TORTIGLIONE

Trafilato al bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,07 mm
Lunghezza / Length	40 mm

IL RIGATONE

Trafilato al bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,25 mm
Lunghezza / Length	45 mm

LA MEZZA MANICA

Trafilata al bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,25 mm
Lunghezza / Length	33 mm

IL FUSILLO

Trafilato al bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	9-10 min.
Spessore / Thickness	1,35 mm
Lunghezza / Length	37 mm

LA TRECCIA

Trafilata al bronzo **12 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,25 mm
Lunghezza / Length	40 mm

ARMANDO

PASTARMANDO.IT

L'ANELLO

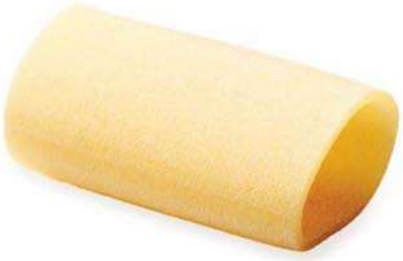
Trafilato al bronzo **6 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	15-17 min.
Spessore / Thickness	1,55 mm
Lunghezza / Length	20 mm

IL PACCHERO

Trafilato al bronzo **6 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	15-17 min.
Spessore / Thickness	1,55 mm
Lunghezza / Length	45 mm



IL LUMACONE

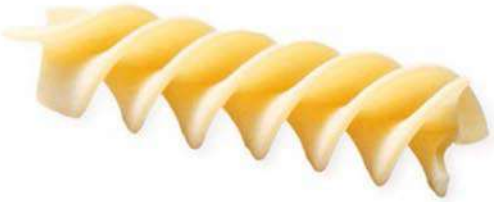
Trafilato al bronzo **6 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	14-16 min.
Spessore / Thickness	1,57 mm
Lunghezza / Length	60 mm

IL FUSILLONE

Trafilato al bronzo **6 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	11-12 min.
Spessore / Thickness	1,42 mm
Lunghezza / Length	65 mm



LA PAPPARDELLA

Sfoglia spessa **12 x 500 gr**
Thick sheet

Cottura / Cooking	7-8 min.
Spessore / Thickness	1,27 mm
Larghezza / Width	12,7 mm

ARMANDO
FOOD SERVICE

DOPPIA COTTURA

ARMANDO FOODSERVICE

Trafilatura Classica

Realizzata esclusivamente con grano **100% italiano** di **elevata qualità**, con elevato tenore proteico (**13%**), trafilatura in **teflon**, perfetta per la **DOPPIA COTTURA.**

Confezione: 3 KG

AMPIO ASSORTIMENTO

- LINGUINE
- SPAGHETTI
- SPAGHETTINI
- CASERECCE
- CONCHIGLIE RIGATE
- CONCHIGLIETTE RIGATE
- DITALINI RIGATI
- FARFALLE
- FARFALLINE
- FUSILLI
- FUSILLINI
- GNOCCHETTI SARDI
- MEZZE MANICHE
- MEZZE PENNE RIGATE
- ORECCHIETTE
- PENNE RIGATE
- PENNETTE RIGATE
- PIPE RIGATE
- PIPETTE RIGATE
- RIGATONI
- SEDANINI
- STORTINI
- TORTIGLIONI
- TUBETTI RIGATI

1. **PRE COTTURA:** portare l'acqua a bollore, aggiungere il sale e versare la pasta, mescolandola di tanto in tanto
2. **SCOLATURA:** Una volta raggiunto il tempo di pre-cottura indicato sulla confezione per lo specifico formato, scolare il prodotto
3. **ABBATTIMENTO:** Riporre la pasta in abbattitore ad una temperatura di +3/+4° C. Conservarla in frigorifero per max 48 ore
4. **RINVENIMENTO:** Rinvenire la pasta per circa 45 secondi in acqua bollente, scolarla e completare la cottura mantecando con il condimento

DOPPIA COTTURA - DOUBLE COOKING

	Cottura al dente "Al dente" cooking	Cottura piena Full cooking	Pre Cottura Pre-Cooking	Completamento Finish
LINGUINE	7 min	9 min	3 min	45 sec
SPAGHETTI	8 min	10 min	4 min	45 sec
SPAGHETTINI	6 min	8 min	4 min	45 sec
CASERECCE	9 min	10 min	5 min	45 sec
CONCHIGLIE RIGATE	10 min	12 min	4 min	45 sec
CONCHIGLIETTE RIGATE	5 min	6 min	3 min	45 sec
DITALINI RIGATI	7 min	8 min	2 min	45 sec
FARFALLE	11 min	12 min	6 min	45 sec
FARFALLINE	6 min	7 min	2 min	45 sec
FUSILLI	9 min	10 min	4 min	45 sec
FUSILLINI	7 min	8 min	2 min	45 sec
GNOCCHETTI SARDI	10 min	12 min	5 min	45 sec

	Cottura al dente "Al dente" cooking	Cottura piena Full cooking	Pre Cottura Pre-Cooking	Completamento Finish
MEZZE MANICHE	13 min	16 min	6 min	45 sec
MEZZE PENNE RIGATE	11 min	13 min	4 min	45 sec
ORECCHIETTE	12 min	14 min	4 min	45 sec
PENNE RIGATE	11 min	13 min	4 min	45 sec
PENNETTE RIGATE	8 min	9 min	4 min	45 sec
PIPE RIGATE	9 min	11 min	3 min	45 sec
PIPETTE RIGATE	5 min	6 min	2 min	45 sec
RIGATONI	13 min	16 min	6 min	45 sec
SEDANINI	8 min	9 min	4 min	45 sec
STORTINI	9 min	11 min	4 min	45 sec
TORTIGLIONI	11 min	12 min	6 min	45 sec
TUBETTI RIGATI	8 min	9 min	4 min	45 sec

La tabella con i tempi è riportata sul pack

Maccheroni al Ferretto 900 gr

Pasta fresca di semola di grano duro
Ottima tenuta della cottura

Ingredienti:
Semola di grano duro, acqua.
Può contenere soia, uova, senape

Tempo di cottura: 6 minuti.

Strozzapreti 1000 gr

Pasta fresca di semola di grano duro
Ottima tenuta della cottura

Ingredienti:
Semola di grano duro, acqua.
Può contenere soia, uova, senape.

Tempo di cottura: 6 minuti.

Gnocchi 1000 gr

Ingredienti: purea di patate 80%
[acqua, fecola di patate, fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, antiossidanti: acido citrico, metabisolfito di sodio, spezie, aroma naturale)], farina di grano tenero, farina di riso, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante: acido sorbico, aroma naturale.

Può contenere soia, senape, latte.

Tempo di cottura:
pronti 1' dopo l'affioramento.

Maccheroni Siciliani 700 gr

Trafilati al bronzo

Pasta fresca di semola di grano duro
Ottima tenuta della cottura

Ingredienti:
Semola di grano duro, acqua
Può contenere soia, uova, senape.

Tempo di cottura: 8/9 minuti

Spaghetti alla Chitarra 900 gr

Trafilati al bronzo

Pasta fresca all'uovo
Ottima tenuta della cottura

Ingredienti:
Semola integrale di grano duro, uova (20%), acqua.
Può contenere soia, latte, senape.

Tempo di cottura: 4 minuti.

Scialatielli 900 gr

Pasta fresca di semola di grano duro
Ottima tenuta della cottura

Ingredienti:
Semola di grano duro, acqua.
Può contenere soia, uova, senape.

Tempo di cottura: 6/7 minuti.

Mezzi Paccheri 700 gr

Trafilati al bronzo

Pasta fresca di semola di grano duro
Ottima tenuta della cottura

Ingredienti:
Semola di grano duro, acqua.
Può contenere soia, uova, senape

Tempo di cottura: 5 minuti.

PACCHERI 700 gr

Trafilati al bronzo

Pasta fresca di semola di grano duro
Ottima tenuta della cottura

Ingredienti:
Semola di grano duro, acqua.
Può contenere soia, uova, senape.

Tempo di cottura: 5 minuti

eSenza
Roberto
TRAMEZZONE
10 FETTE
eSenza
Roberto
TRAMEZZONE
Roberto
Pane Carré
Roberto
Pane Carré

Roberto
GRISSINI
CROCCHINI
AL ROSMARINO
Crocchini

Roberto
GRISSINI
CROCCHINI
SALATI
Crocchini

Roberto
Roberto

Roberto
TUTTO IL BUONO DEL PANE
GRANPIADA
CON OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA
WRAPS WITH
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
GranPiada
3
PIADINE
330g
sfogliata e sottilissima

eSSenza
Roberto
MAXI TOAST
PRODOTTO IN ITALIA
500g
10
FETTE
eSSenza
Roberto
MAXI TOAST

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Tutto il Fresco

pesce, salumi, affettati, formaggi

Pesce, Salumi, formaggi e latticini: molte referenze per soddisfare tutte le esigenze della ristorazione e del commercio indipendente. Una qualità che non teme confronti a prezzi sempre convenienti. La valorizzazione costante dei prodotti regionali e la ricerca delle specialità. L'assistenza di personale qualificato, profondo conoscitore del prodotto. La conservazione dei prodotti in scaffali refrigerati a umidità e temperatura differenziata nel pieno rispetto della "catena del freddo".

INSALATA DI MARE

GAMBERI AL NATURALE
KG 2,8

FILETTI DI ALICI
ALLA SALSA ORIENTALE

FILETTI DI ALICI AL NATURALE

La filettatura, lo stivaggio manuale ed il sapore equilibrato garantiscono l'alta qualità del prodotto, rendendolo ideale per antipasti di mare, oppure per gustosi crostini con alici.

MISTO MARE INFARINATO SURGELATO

INGREDIENTI: FILETTO DI TOTANO (DOSIDICUS GIGAS PRODOTTO DALLA PESCA FAO87), TOTANO (NOTOTODARUS SLOANII/ILLEX ARGENTINUS PRODOTTO DALLA PESCA FAO 81/41), GAMBERI (LITOPENAEUS VANNAMEI PRODOTTO DI ACQUACOLTURA, ECUADOR FAO 87) (CONSERVANTE: METABISOLFITO DI SODIO E223, ANTIOSSIDANTE : ACIDO CITRICO E330), CALAMARO (SEPIOTEUTHIS LESSONIANAL/UROTEUTHÈS CHÍNENSÍS PRODOTTO DELLA PESCA FAO 51-57/71) (ANTIOSSIDANTE ACIDO CITRICO E330, CITRATO DI SODIO E331), SEPPIA (SEPIA OFFICINALIS PRODOTTO DELLA PESCA FAO 34/37.1.2.3) (ANTIOSSIDANTE ACIDO CITRICO E330), POLPO (OCTOPUS VULGARIS PRODOTTO DELLA PESCA FAO 34/37,3.1), FARINA TIPO "00 ».
PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA : PESCE, UOVA, LATTE. SEDANO E SOLFITI.

POLPA DI RICCIO DELLA GALIZIA

POLPA DI RICCIO DELLA GALIZIA.
SI RACCOMANDA IL CONSUMO ALL'INTERNO DELLA LATTA.
E' IDEALE CON TOAST O SU OMELETTE.
MOLTO POPOLARE NELL'ALTA CUCINA.
DA CONSUMARSI: 5 ANNI DOPO LA DATA DI PRODUZIONE.
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

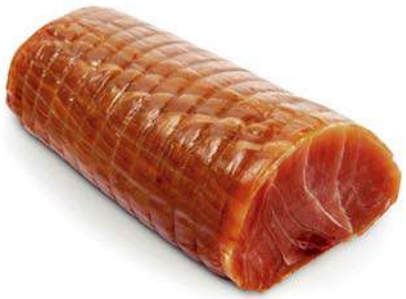
68 GRAMMI

TONNO IN TRANCIO AFFUMICATO

Il trancio è ricavato dal filetto e lavorato con metodi naturali: asciugato, salato a mano e sottoposto ad affumicatura con fumo di legna quindi tagliato in trancio.
La specie ittica e la lavorazione appropriata, permettono di ottenere un prodotto invitante e morbido.
Il trancio confezionato sottovuoto offre grande servizio: praticità, versatilità e resa elevata, grazie all'ottima tenuta del taglio.

BACCALÀ PREAFFETTATO AFFUMICATO

Il filetto di merluzzo della specie Gadus Morhua ben pulito viene salato a mano e sottoposto ad un processo di leggera affumicatura a legna. La cura nella selezione della materia prima e nella lavorazione permette di ottenere un trancio di consistenza morbida e compatta con colorazione e gusto tipici del prodotto affumicato.
Il filetto preaffettato e interfogliato garantisce praticità per originali antipasti e sfiziosi piatti unici.



FILETTO DI MARLIN AFFUMICATO

Un pesce noto per la sua combattivita e che si denota per il sapore originale, particolarmente valorizzato grazie alla nostra speciale ricetta. Facile da proporre in numerosi e coraggiosi abbinamenti con verdura, frutta, erbe aromatiche e dare massimo sfogo alla propria creativit a. Una soluzione pensata per stupire i propri ospiti ad ogni assaggio.

SALMONE AFFUMICATO PREAFFETTATO

Filetto di salmone norvegese affumicato e preaffettato.
Ottenuto dalla lavorazione di pesce fresco, filettato, deliscato e ben pulito da pelli e parti di grasso. Il sapore è dolce e l'affumicatura delicata. L'asciugatura, eseguita in celle con umidità e temperatura controllate, la salatura, eseguita a mano e l'affumicatura a legna, fanno di questo salmone un prodotto di alta qualità.
Il filetto è preaffettato e confezionato sottovuoto, per realizzare carpacci e antipasti di pesce.

RITAGLI DI SALMONE

Salmone affumicato pretagliato. Salmone norvegese salato a mano e affumicato in modo naturale, con legno di faggio, tagliato a cubetti e listarelle dello spessore di circa 1 cm.
Il sapore piacevolmente affumicato, la consistenza delicata e carnosa e il pratico taglio, rendono questo prodotto ideale per creare piatti di tendenza come i poke bowls con verdure, legumi, semi e frutta, per arricchire insalate miste di ogni genere anche con pasta e riso, per preparare gustose tartare e anti-pasti.

SALMONE AI PROFUMI DI BERGAMOTTO

SPECK

BRESAOLA

PARMA 18 MESI s/o piatto

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D001/757081
peso medio (+/- 15%)	kg 8~
u.tà x cartone	2 x 1pz

NAZIONALE s/o piatto

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D003/211554
peso medio (+/- 15%)	kg 6,5~
u.tà x cartone	2 x 1pz

NAZIONALE s/o mattonella

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D013/257655
peso medio (+/- 15%)	kg 5~
u.tà x cartone	5 x 1pz

Fresco

Montenero, costituiscono la linea di prosciutti disossati proposti dal nostro salumificio. Dal sapore autentico, pronti al taglio, consentono un comodo e facile consumo. San Vincenzo è l'unica azienda che produce questi salumi con cosce selezionate di suini destinati ai D.O.P. che si caratterizzano per l'alta qualità. Il sapore di questi prosciutti è unico ed è quello del sud: la salagione, la preparazione attenta, la speziatura con gli aromi calabresi e infine l'attenta stagionatura nel clima purissimo delle montagne silane, ne fanno delle vere eccellenze. Il prosciutto, morbido e dolce con sentori di spezie, si sposa bene con del pane non salato o con dei grissini tradizionali, ma è ottimo anche con abbinamenti dolci come i fichi o il melone che stemperano la sapidità del prodotto. Si gusta preferibilmente tagliato a coltello con fette spesse.

Fresco

Pancetta Arrotolata

Pancetta tesa

Guanciale

Fresco

Salame Ungherese

Salame Napoli

Salame Milano

Fresco

Schiacciata

Ventricina

Sopressata Calabra

Fresco

Mortadella con Pistacchio

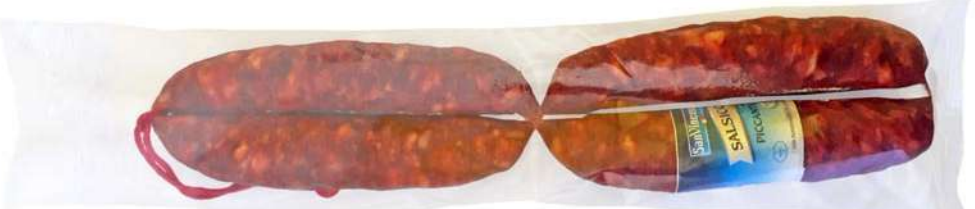
Capocollo

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Salame Gentile Calabra

Salsiccia Stagionata Calabra

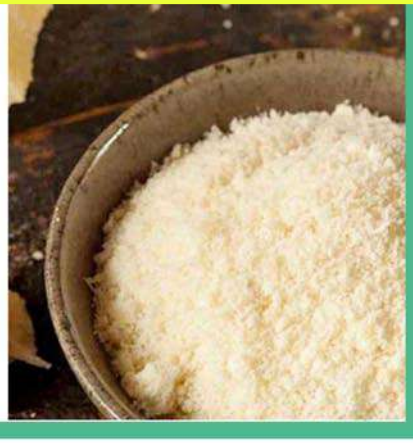
Salsiccia Catenella Calabra Dolce o Piccante



M&C FOOD
PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

nduja
di spilinga

FORMAGGIO
Gratugiato
Mio
Fresco
Pasta Quotidiana



Authentic
feta
P.D.O. cheese from fresh
sheep & goat's milk
panteli

dalle Creme del Latte dei Caseifici
di MODENA, PARMA e REGGIO
BURRO

Martini
FOOD SERVICE
SFOGLIA
MARGARINA VEGETALE
SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
NATURALLY LACTOSE FREE
VEGAN
2kg

Martini
FOOD SERVICE
UNIVERSALE
MARGARINA VEGETALE
SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
NATURALLY LACTOSE FREE
2,5kg
VEGAN

NOVITÀ
Campina
ANNO 1871
BURRO
PER TORTE
E FROLLE
A PASTA MORBIDA

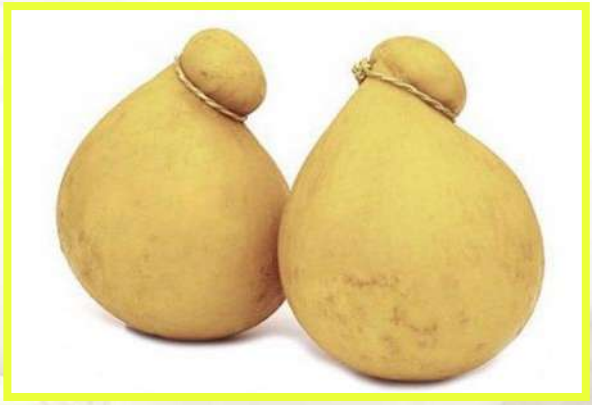
elda
Professional
Fresco
Spalmabile
Cream Cheese
1,5kg

Fresco

Provola Dolce

Provolone Piccante

Scamorza Affumicata



Formaggio Fiaschetto
Provolone Affumicato

OLTRE 20
RISERVA
MESI

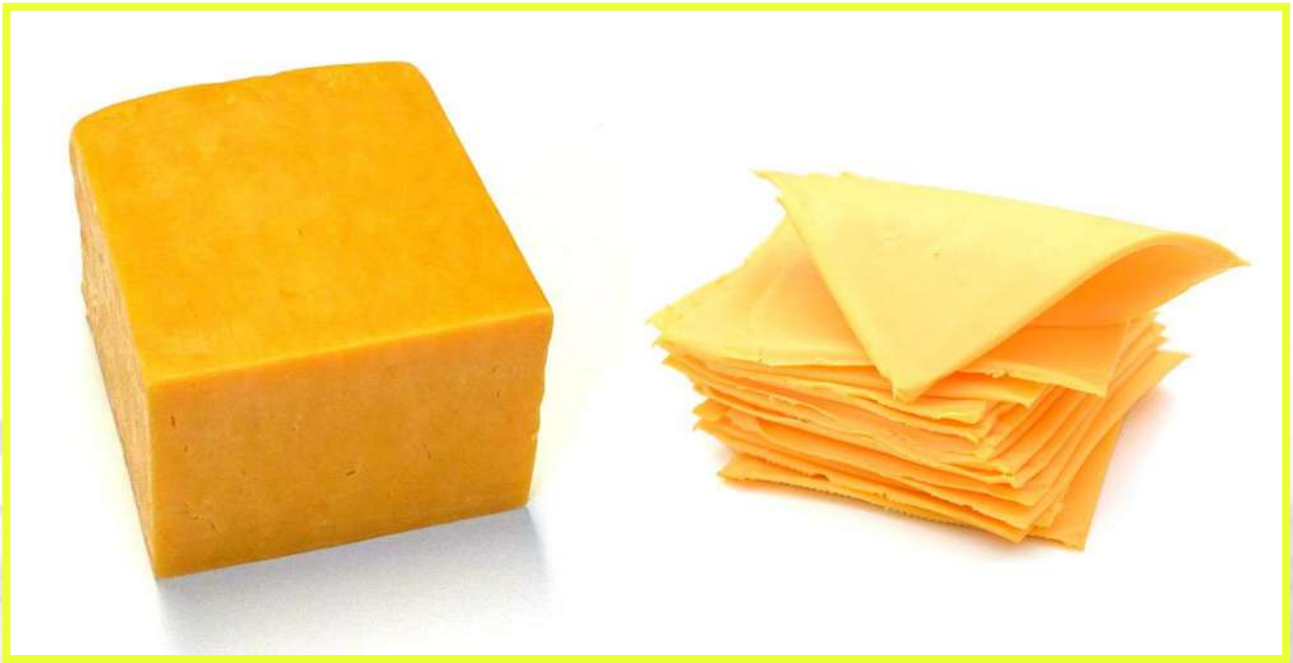
SOLO LATTE ITALIANO
SENZA CONSERVANTI
ALIMENTASPA

SOLO LATTE ITALIANO
SENZA CONSERVANTI
ALIMENTASPA

Fresco

BERGADER

BERG
Formaggio a pasta erborinata 50%
Queso azul 50% m.g.



Fresco

STUFFER
CATERING

STUFFER
Silvretta

Fresco

Calabriallatte
FORMAGGIO
CANESTRATO
STAGIONATO
Calabriallatte
FORMAGGIO
CANESTRATO
FRESCO

Calabriallatte
FORMAGGIO
PECORINO
FRESCO
Calabriallatte
FORMAGGIO
PECORINO
FRESCO

PRIMO SALE CON NOCI

STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI

PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 0,6 A 2 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO: +4/ +6°C

INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO, **NOCI*** 2 %, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

GUSTO: FRESCO E DELICATO
COLORE: GIALLO PAGLIERINO VARIEGATO
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI DI NOCI ANNEGATE

FORMAGGIO AL LIMONE

STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DICONSERVAZIONE: 6 MESI.

PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 E 0,5 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO: +4 / +6 °C

INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO, FETTE E SCORZE DI LIMONE CANDITE 6%, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

GUSTO: LEGGERMENTE DOLCE.
COLORE: GIALLO PAGLIERINO.
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI DI SCORZA DI LIMONE.

FORMAGGIO ALL' ARANCIA

STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DICONSERVAZIONE: 6 MESI.

PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 Kg E 0,5 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO: +4 / +6 °C

INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO, FETTE E SCORZE DI ARANCIA CANDITE 6%, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

GUSTO: LEGGERMENTE DOLCE.
COLORE: GIALLO PAGLIERINO.
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI DI SCORZA DI ARANCIA.

CACIO BUFALO

Riscoprendo antiche ricette casearie, nasce Cacio Bufalo, un formaggio di latte vaccino adatto ai palati delicati che amano la consistenza dei formaggi stagionati. Una vera delizia che coniuga la tradizione più autentica con l'innovazione moderna.

vacca	210 gg	360 gg	7 kg

• LE CONFETTURE EXTRA •

RICAMATE A MANO

AGRITURISMO
don Lollo

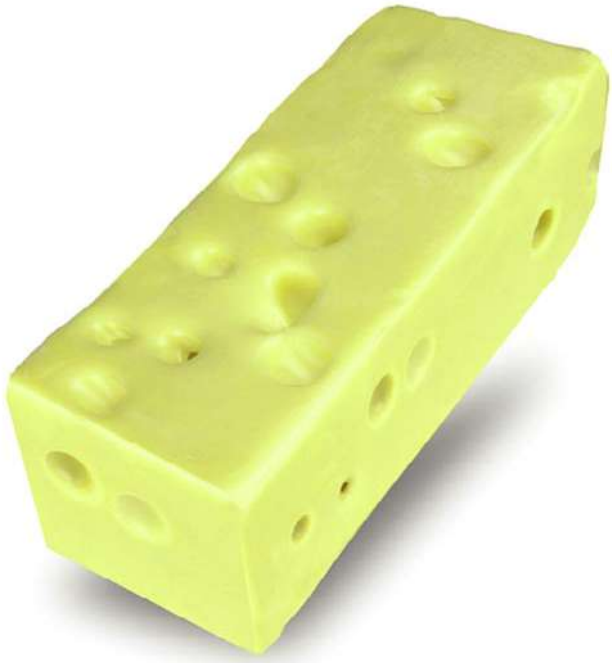
Kiwi
Kiwi e Mela
Arance
Kiwi Arance e Zenzero
More e Mele
Cachi e Uva
Cachi
Pomodoro
Zucchine
Peperoni
Cipolla
Peperoncino

Fresco

Edamer
Edamer
Edamer

EMMENTALER

Frico
EMMENTAL
HOLLAND
Frico
EMMENTAL
HOLLAND
Frico
EMMENTAL
HOLLAND
Frico
EMMENTAL
HOLLAND



M&C FOOD
PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

FRESCHE CONFEZIONATE GRAN CONSUMO

20 Uova Fresche Medie

codice prodotto	A5090	A5207
codice a barre	8008110041304	
uova per conf.	20	20
n° conf. per cassa	10	72
durata	26 gg	26 gg

30 Uova Fresche Piccole

codice prodotto	A4953	A5236
codice a barre	8008110041403	
uova per conf.	30	30
n° conf. per cassa	6	28
durata	26 gg	26 gg

PREPARATO PER UOVA STRAPAZZATE

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

I Sottozero

Verdure Surgelate
Rosticceria
Pasta Fresca
Carne
Pane

I Sottozero

I Porcini

Porcini Fette

Porcini Interi

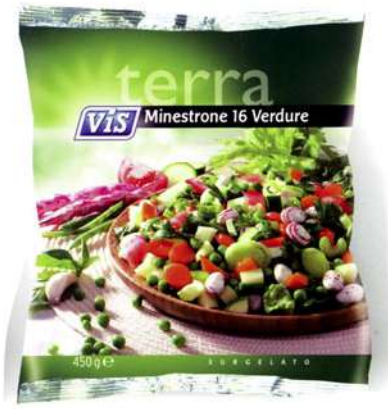
Misto Funghi Fungolosi

Funghi Misti

Porcini Cubetti

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

I Sottozero
Verdure Surgelate

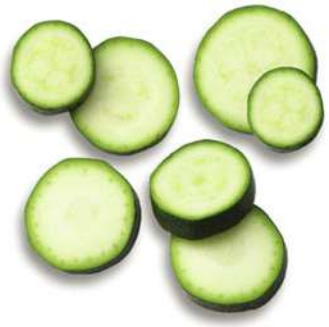


I Sottozero

Verdure Surgelate

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

I Sottozero
Verdure Surgelate



I Sottozero

Verdure Surgelate

I Sottozero

Verdure Surgelate

AVIKO SUPER CRUCH FRIES 9.5mm

POMMES FRITES

POMMES FRITES STEAK HOUSE

PATATAS BRAVAS

SPICY JACKET WEDGES

JACKET WEDGES

BREADED ONION RINGS

Mini Gratin
Asparagi e Parmigiano

Mini Gratin Vegetariano
(Pastinaca & Topinambur)

SFIZIOSI DI SERRA SAN BRUNO

BRACIOLA DI MELANZANE SCHIACCIATA

Ingredienti: melanzana,tonno, olive,
impanatura, formaggio grana padano, formaggio pecorino
Grammatura: mignon g.50 - medio g.100

POLPETTA DI CARNE SCHIACCIATA RIPIENA

Ingredienti: carne bovina, carne suina, prosciutto cotto,
mozzarella, formaggio grana padano, formaggio pecorino,
aromi naturali.
Grammatura: mignon g.50 - medio g.100

CROCCHETTE DI PATATE MIGNON

Ingredienti: farina di fiocchi di patata, latte, uovo,
grana padano, formaggio pecorino, aromi, pane grattuggiato
Grammatura: mignon g.50

MELANZANE

Parmigiana di Melanzane

Ingredienti: melanzana,pomodoro pelato
cipolla, grana padano, mozzarella, formaggio pecorino
Grammatura: 200 gr

Melanzana Ripiena

Ingredienti: melanzana, pomodoro fresco, pane grattuggiato
carne trita suino, uovo, caciocavallo, carne bovina
formaggio pecorino, salame, grana padano.

Grammatura: 120/150 gr.

PRODOTTI CALABRESI

CROCCHETTONE

Preparazione: Scongelare per circa 5 ore e poi Friggere a 160°
Servire con pesto di pistacchio e/o mandorle tostate

Ingredienti: Macinato di scottona, uovo, pane raffermo, fonduta di cheddar, salsa BBQ, sale e pee
Grammatura: 250 gr x 20 Pz

FRITTATINA

Preparazione: Scongelare per circa 5 ore,
Immergere la frittatina in una pastella
di acqua e farina (100gr di farina e 90gr di acqua), oppure impanare nel pangrattatto e Friggere a 160°

Ingredienti: Spaghetti, besciamella, piselli surgelati, macinato di vitello, cipolla, formaggio grattugiato, olio d'oliva sale e pepe, noce moscata

Grammatura: 150 gr x 33 Pz

GLUTEN FREE

BASE PIZZA SENZA GLUTINE LAVORATA A MANO

Preparazione:
Metodo 1 Pizza Morbida: scongelare la pizza 20 minuti prima della farcitura e cuocere a 280° forno elettrico, oppure 350° forno a legna

Metodo 2 Pizza Croccante: farcire la pizza ancora congelata e cuocere a 280° forno elettrico, oppure 350° forno a legna

Ingredienti: Farina senza glutine, destrosio, lievito, acqua zucchero, sale, olio extra vergine d'oliva

GHIOTTI® Sapori
stuzzicherie artigiane

POLPETTINE

MELANZANA

Pan grattato

IMPASTO
- Melanzana
- Pane
- Uova
- Formaggio
- Mozzarella

BACCALA'

Pan grattato

IMPASTO
- Baccalà
- Pane
- Uova
- Formaggio
- Prezzemolo

PANZEROTTI SPECIALI

CEREALI

CIME DI RAPA E SALSICCIA

Le cime di rapa soffritte avvolgono pezzetti di salsiccia appena scottata. Un sodalizio semplice ma gustoso che suscita grandi emozioni.

IMPASTO
- Semola di grano duro
- Farina ai cereali

FARCITURA
- Mozzarella
- Cime di rapa
- Salsiccia

PANZEROTTI SPECIALI

FARRO

MORTADELLA E PISTACCHI

Un ripieno profumato, dal sapore intenso e coinvolgente che unisce il salume per eccellenza della tradizione bolognese con la deliziosa granella di pistacchi.

IMPASTO
- Semola di grano duro
- Farro

FARCITURA
- Mozzarella
- Mortadella
- Cuor di burrata
- Granella di pistacchi

PANZEROTTI CLASSICI

MORTADELLA E CACIOCAVALLO

SEMOLA DI GRANO DURO

Un ripieno profumato, dal sapore intenso e coinvolgente che unisce il salume per eccellenza della tradizione bolognese con l'amalgama di un formaggio leggendario a pasta filata di latte vaccino.

IMPASTO
- Semola di grano duro

FARCITURA
- Mozzarella
- Mortadella
- Caciocavallo

CIME DI RAPA E ACCIUGHE

SEMOLA DI GRANO DURO

Il ripieno di questi panzerotti racchiude gli ingredienti di terra e di mare per eccellenza della cucina pugliese, evocando le storiche "orecchiette con le cime di rapa", il piatto pugliese più famoso nel mondo.

IMPASTO
- Semola di grano duro

FARCITURA
- Mozzarella
- Cime di rapa
- Acciughe

L'artigiano®
· DELLA PINSA ·

LEGGEREZZA

Mix di farine completamente naturali ad alta idratazione, con l'utilizzo della PASTA MADRE.

DIGERIBILITÀ

Grazie alla sua lunga lievitazione di almeno 48 ore.

FRAGRANZA

Un sapore sempre unico ed inimitabile per un prodotto naturale al 100%.

SEMPLICITÀ

Non serve personale altamente specializzato per la sua preparazione.

VELOCITÀ

Non serve aspettare lunghi tempi per la sua stesura, il prodotto è già pronto per essere farcito, con un forno professionale la Pinsa dell'Artigiano cuoce in soli 4 minuti.

RISPARMIO

Di spazio, di costi e sprechi. Non servono macchinari e spazi per lievitazioni, con un solo forno per la cottura potrai aggiungere contenuti al tuo menù e non avrai sprechi di pasta.

PINSA - L'ARTIGIANA 1936
PESO 250 GR

PINSA CLASSICA DIMENSIONI CM 19x33

PINSA - L'ARTIGIANA 1921
PESO 135 GR

PINSA MONOPORZIONE DIMENSIONI CM 19x21

PINSA - L'ARTIGIANA 13
PESO 115 GR

PINSA TONDA DIMENSIONI Ø 13

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

I Sottozero
Verdure Surgelate

OLIVE ALL'ASCOLANA
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE, RIPIENE CON
UN TENERO CUORE DI CARNE, MORTADELLA E FORMAGGIO,
PREPARATE SECONDO LA RICETTA TRADIZIONALE.

MOZZARELLINE
RAFFINATI BOCCONCINI DI MOZZARELLA,
ROTOLATI IN UNA CROCCANTE PANATURA.

ALICI PANATE AL VOLO
GUSTOSI FILETTI DI ALICI PANATE, PREFRITTI E SURGELATI.
PRONTE IN POCHI MINUTI DI FORNO, PER UNA COTTURA
LEGGERA E FRAGRANTE, LE ALICI PANATE SONO OTTIME COME
ANTIPASTO O SECONDO PIATTO.

FILETTI DI BACCALÀ IN PASTELLA
I MIGLIORI "TAGLI" DI PESCE SONO AVVOLTI
DA UNA GUSTOSA PASTELLA, A BASE DI FARINA
DI GRANO TENERO, E INSAPORITI CON SALE E LIEVITI NATURALI.

TRIS VERDUE MISTE PASTELLATE
UN MIX DI VEGETALI CHE STIMOLA L'APPETITO E SODDISFA
IL PALATO GRAZIE A UNA CROCCANTEZZA UNICA E AL
SAPORE GENUINO DELLE MATERIE PRIME D'ECCELLENZA,
RIGOROSAMENTE SELEZIONATE E ACQUISTATE DAI MIGLIORI
PRODUTTORI LOCALI, UTILIZZATE OGNI GIORNO PER
PREPARARE LE NOSTRE VERDURE MISTE (MELANZANE, ZUCCHINE,
PEPERONI, CARCIOFI, CAVOLFIORI E ALTRI PRODOTTI DI STAGIONE).

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI
PREPARATI UTILIZZANDO SOLO FIORI DI ZUCCA FRESCHI,
SONO AVVOLTI DA UNA SOFFICE PASTELLA, REALIZZATA CON
LIEVITI NATURALI. RICHIESTISSIMA LA DELIZIOSA VERSIONE
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA.

Arancino alla siciliana
Codice: AR 101
Peso: 200 g
Farcitura: ragù, piselli e mozzarella
Cartone: 40 pezzi

Arancino rotondo al ragù
Codice: AR 201
Peso: 120 g
Farcitura: ragù, piselli e mozzarella
Cartone: 60 pezzi

Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

AR 101 - AR 103 - AR 102 - AR 104 - AR 109 Scongelare il prodotto per circa 4 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

AR 201 - AR 105 - AC 102 - AR 203 Scongelare il prodotto per circa 2 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

Arancino mignon al sugo
Codice: AR 421
Peso: 25 g
Farcitura: mozzarella
Cartone: 6 Kg

Arancino alla calabrese G200
Codice: AR 109
Peso: 200 g
Farcitura: tonno, ‘nduja e cipolla
Cartone: 40 pezzi

Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

AR 101 - AR 103 - AR 102 - AR 104 - AR 109 Scongelare il prodotto per circa 4 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

AR 201 - AR 105 - AC 102 - AR 203 Scongelare il prodotto per circa 2 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

L’Arancino Piccantino
Codice: LP 101
Peso: 60 g
Farcitura: ‘nduja e mozzarella
Cartone: 7 kg

Arancino Piccantino G200
Codice: LP 103
Peso: 200 g
Farcitura: ‘nduja e mozzarella
Cartone: 40 pezzi

Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

COD LP 103 - Scongelare il prodotto per circa 4 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

Crocchetta di patate
Codice: CR 101
Peso: 72 g
Farcitura: patate
Cartone: 4x25 pezzi

Crocchetta di patate mignon
Codice: CR 102
Peso: 28 g
Farcitura: patate
Cartone: 7x1 Kg

Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

Mozzarella in carrozza
Codice: MC 101
Peso: 140 g
Farcitura: prosciutto cotto e mozzarella
Cartone: 45 pezzi

Quadrotto
Codice: MC 102
Peso: 40 g
Farcitura: prosciutto cotto e mozzarella
Cartone: 6 Kg

Crostone
Codice: CRO 30
Peso: 150 g
Farcitura: prosciutto cotto ed edamer
Cartone: 30 pezzi

Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

Supplì al sugo
Codice: SP 101
Peso: 80 g
Farcitura: mozzarella
Cartone: 80 pezzi

Supplì bianco
Codice: SP 112
Peso: 125 g
Farcitura: prosciutto cotto e mozzarella
Cartone: 4 confezioni da 2.000 gr;
64 pezzi circa

Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

Calzone al forno
Codice: CF 101
Peso: 150/160 g
Farcitura: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
Cartone: 25 pezzi

Rustici 5 gusti assortiti
Codice: RA 301
Peso: 25 g
Farcitura: wurstel, prosciutto cotto, spinaci, olive, tonno
Cartone: 7 Kg

Metodo di preparazione

CF 101 - WR 401 Scongelare il prodotto per circa 15 minuti e riscaldare.

RA 301 Disporre il prodotto sulla teglia, scongelare per circa 20 minuti e infornare a 180° per 20 minuti.
Per un miglior risultato si consiglia di spennellare con uovo.

Wurstel in camicia
Codice: WR 401
Peso: 140/150 g
Farcitura: wurstel
Cartone: 40 pezzi

Pizzetta mignon
Codice: PM 503
Grammatura: 22 g
Farcitura: pomodoro e mozzarella
Cartone: 4 Kg

Metodo di preparazione

CF 101 - WR 401 Scongelare il prodotto per circa 15 minuti e riscaldare.

RA 301 Disporre il prodotto sulla teglia, scongelare per circa 20 minuti e infornare a 180° per 20 minuti.
Per un miglior risultato si consiglia di spennellare con uovo.

Pasta

Pasta Surg Canuti Precotta

Pasta sfoglia all'uovo precotta,
Formato da 400mm x 300mm,
PEZZI 4 x 2,5 kg

Ideale per preparazioni gastronomiche come lasagne o cannelloni.

Quadroni Cernia e Pistacchi

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova
Ingredienti Ripieno: ricotta, cernia, pistacchi, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Peso di un singolo pezzo: 15 g.
Rapporto Pasta / Ripieno: 50/50
Incremento di volume in cottura: 40%
Tempo di cottura consigliato: 7 minuti

Quadrotti di Mare ai Crostacei

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova
Ingredienti Ripieno: ricotta, seppia, filetto di mostella, cozze, gamberi sgusciati, vongole, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Peso di un singolo pezzo: 15 g.
Rapporto Pasta / Ripieno: 50/50
Incremento di volume in cottura: 40%
Tempo di cottura consigliato: 7 minuti

Agnolotti alla Piemontese

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova
Ingredienti Ripieno: carne di manzo brasata, spinaci, Grana Padano, Parmigiano Reggiano.
Peso di un singolo pezzo: 15 g.
Rapporto Pasta / Ripieno: 50/50
Incremento di volume in cottura: 40%
Tempo di cottura consigliato: 7 minuti

La Pasta dei Trulli di Alberobello

GNOCCHETTI BASILICO

Ingredienti: purea di patate 95%, farina di grano tenero, basilico, spinaci, farina di riso.

GNOCCHETTI ROSSI

Ingredienti: purea di patate 95%, farina di grano tenero, barbabietola, farina di riso.

SCIALATIELLI

Ingredienti:
semola di grano duro, acqua.
Larghezza: 5 mm
Porzione: 100g

PANZOTTA RICOTTA DI BUFALA E CARCIOFI

Ripieno: ricotta di bufala e carciofi.
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo: 45g

TORTELLONI CERNIA

Ripieno: cernia.
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo20g

CAPPELLO SCORFANO

Ripieno: scorfano.
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo: 25g

TROFIETTE BASILICO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, basilico, spinaci.

BALANZONE CODA DI ROSPO

Ripieno: rana pescatrice con gambero intero
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua, nero di seppia.
Peso al pezzo: 50g

AGNOLOTTI

Ripieno: limone.
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua e curcuma.
Peso al pezzo: 12g

OVALE FINFERLI

Ripieno: funghi finferli.
Sfoglia: semola di grano duro, uova, farina di farro integrale.
Peso al pezzo: 40g

TORTELLONI CROSTACEI

Ripieno: crostacei (gamberi, polpa di granchio, aragosta, scampi).
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua, pomodoro, prezzemolo.
Peso al pezzo: 20g

TAGLIATELLE PRIMITIVO

Ingredienti: Semola di grano duro,uova 20%,barbabietola rossa in polvere, vino rosso primitivo (contiene solfiti) 7%,acqua.

TROCCOLI GRANO ARSO

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, grano arso (farina di grano duro tostato) 12%.

CAPELLOTTI GORGONZOLA E NOCI

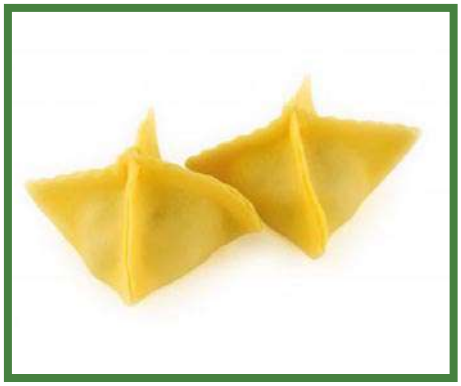
Ripieno: gorgonzola e noci
Sfoglia: Semola di grano duro (coltivato e molito in Italia), uova 20%, acqua.
Peso al pezzo: 20g

INCROCIATI

Ripieno: ricotta di bufala
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo: 30g

SCHIAFFONI

Ripieno: scampi e limone
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo: 18g



FAGOTTINI PATATE E POLPO

Ripieno: patate e polpo
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo: 35g

CAPPELLACCI OMBRINA / ZUCCHINE/ CURCUMA

Ripieno: Ombrina Zucchine Curcuma, patate
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua, spinaci in polvere
Peso al pezzo: 35g

TORTELLONI CACIOCAVALLO e CAPOCOLLO

Ripieno: Caciocavallo, Capocollo
Sfoglia: semola di grano duro, farina di farro integrale uova, acqua.
Peso al pezzo: 35g

ELICHE RUCOLA E PROVOLA

Ripieno: Rucola Provola
Sfoglia: semola di grano duro, uova, Peperoncino, paprika dolce, acqua,
Peso al pezzo: 50g

AGNOLOTTI RAPE E CACIOCAVALLO

Ripieno: rape e caiocavallo
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo: 20g

GIRASOLI ALLE VERDURE

Ripieno: verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni)
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua
Peso al pezzo: 45g

SCHIAFFONI BACCALA

Ripieno: Patate, baccalà (olio extra vergine di oliva, aglio, sale, vino bianco (contiene solfiti), pepe) 28%, cicorielle selvatiche. pangrattato, sale, pepe, prezzemolo.
Sfoglia: Semola di grano duro, uova 20%, acqua.
Peso al pezzo: 18g

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione
carni

EXPLORA

ANGUSBURGER PREMIUM USA 200g

GROS

PESO FISSO

COD. 008023
EAN 8017993080232
GROS 007775

INFO TECNICHE

Gli Angusburger Premium USA da 200g sono realizzati con pregiati tagli di Angus USA, razza regina selezionata direttamente nel paese di origine.

PRONTO CUOCI | ANALISI DEI GRASSI | COSTO PIATTO CERTO | 130 mm Ø x 16 mm H | 200 g

	pz cf* x peso	peso cf*	cf* x ct*	peso ct*	ct* x strato pl*	ct* x pallet
	8pz. x 200g cad	1,6kg	12cf	19,2kg	4ct	32ct
GROS →	14pz. x 200g cad	2,8kg	6cf	16,8kg	4ct	32ct

TIPI DI COTTURA

forno | fry TOP | griglia | padella

PREMIUM **BURGER**

HAMBURGER SELEZIONE BALDI CON SCOTTONA 100G SURG.

PRONTO CUOCI | ANALISI DEI GRASSI | DIAMETRO UNIFORME | COSTO PIATTO CERTO | TAGLIA | BOVINO

PREMIUM **BURGER**

HAMBURGER SELEZIONE BALDI CON SCOTTONA 200 G SURG.

PRONTO CUOCI | ANALISI DEI GRASSI | DIAMETRO UNIFORME | COSTO PIATTO CERTO | TAGLIA | BOVINO

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione
carni

BURGER: SELEZIONE BALDI

PREMIUM

HAMBURGER DI BOVINO SELEZIONE BALDI

PESO FISSO

INFO TECNICHE

Gli hamburger "Selezione Baldi" sono il risultato dell'esperienza acquisita da baldi in 50 anni di storia, un gusto bilanciato e succulento che porta in tutte le tavole il piacere di un ottimo hamburger.

PRONTO CUOCI | ANALISI DEI GRASSI | COSTO PIATTO CERTO

TIPI DI COTTURA

forno | fry TOP | griglia | padella

	peso cf*	cf* x ct*	peso ct*	ct* x strato pl*	ct* x pallet
80GR S / 100GR M	2,4Kg	6cf	14,4kg	4ct	32ct
155GR L	3,1Kg	6cf	18,6kg	4ct	32ct
200GR XL	6Kg	1cf	6kg	12ct	120ct

COD. 008001 / EAN 8017993080010

HAMBURGER BOVINO 80g
30pz. x 80g cad

110 mm Ø x 8 mm H | 80GR S 80 g

COD. 008041 / EAN 8017993080416

HAMBURGER BOVINO 100g
24pz. x 100g cad

115 mm Ø x 9,7 mm H | 100GR M 100 g

COD. 005045 / EAN 8017993050457

HAMBURGER BOVINO 200g
30pz. x 200g cad

130 mm Ø x 16 mm H | 200GR XL 200 g

EXPLORA

HAMBURGER CHIANINA 200g

VITELLONE BIANCO APPENNINICO CENTRALE CHIANINA

GROS | PESO FISSO

COD. 008002
EAN 8017993080027
GROS 007772

INFO TECNICHE

Gli Hamburger di Chianina da 200g portano l'eccellenza della carne italiana in tutta la magnificenza di un hamburger gourmet Made in Italy

PRONTO CUOCI | ANALISI DEI GRASSI | COSTO PIATTO CERTO | 130 mm Ø x 16 mm H | 200GR XL 200 g

TIPI DI COTTURA

forno | fry TOP | griglia | padella

pz cf* x peso	peso cf*	cf* x ct*	peso ct*	ct* x strato pl*	ct* x pallet
8pz. x 200g cad	1,6kg	12cf	19,2kg	4ct	32ct
GROS → 14pz. x 200g cad	2,8kg	6cf	16,8kg	4ct	32ct

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione
carni

MINIBURGER

Lo spessore e l'assortimento degli Hamburger Gourmet in bontà da 60g. Una collezione dedicata ai professionisti del food: per strategie di acquisto vincenti ed esclusive, per arricchire sapore e margini economici di ogni menù e occasione.

INFO TECNICHE

PRONTO CUOCI

ANALISI DEI GRASSI

COSTO PIATTO CERTO

67 mm Ø
16 mm H

60 g

pz cf x peso*	*peso cf**	*cf* x ct**	*peso ct**	*ct* x strato pl**	*ct* x pallet*
30pz. x 60g cad	1,8kg	6*cf*	10,8kg	4*ct*	32*ct*

TIPI DI COTTURA

forno

fry TOP

griglia

padella

PESO FISSO

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione
carni

TUBOBURGER

Ripieni, ragù, farciture, hamburger di qualsiasi peso e forma: tutta la sapienza del marchio Baldi Carni in una ricetta unica da plasmare e modellare liberamente secondo le specifiche esigenze di ogni menù.

INFO TECNICHE

PRATICO & SMART

Food COST
COSTO PIATTO CERTO

Food SCAN
ANALISI DEI GRASSI

pz cf* x peso	peso cf*	cf* x ct*	peso ct*	ct* x strato pl*	ct* x pallet
4pz. x 800g cad	3,2kg	6cf	19,2kg	4ct	32ct

TIPI DI COTTURA

forno
fry TOP
griglia
padella

PESO FISSO

PORZIONATI

PREMIUM

COSTATE BOVINO 280/320g CONG.

PESO VARIABILE

COD. 008030
EAN 2267704

INFO TECNICHE

Lombata con osso porzionata e congelata. Il controllo del Food Cost in un prodotto pronto all'uso con la praticità della pezzatura uniforme. ***Tutto il nostro porzionato è tagliato a freddo.***

PORZIONATO | COSTO PIATTO CERTO | TAGLIATO A FREDDO

TIPI DI COTTURA

griglia | fry TOP

pz cf x peso*	*peso cf**	*cf* x ct**	*peso ct**	*ct* x strato pl**	*ct* x pallet*
8pz. x 300g cad	2,4kg Ca.	8*cf*	19,2kg	4*ct*	28*ct*

PREMIUM

FIORENTINE BOVINO 500/600g CONG.

PESO VARIABILE

COD. 008034
EAN 2267711

INFO TECNICHE

La celebre lombata con filetto porzionata e congelata. Il controllo del Food Cost in un prodotto pronto all'uso con la praticità della pezzatura uniforme. ***Tutto il nostro porzionato è tagliato a freddo.***

PRATICO & SMART | COSTO PIATTO CERTO | TAGLIATO A FREDDO

TIPI DI COTTURA

griglia

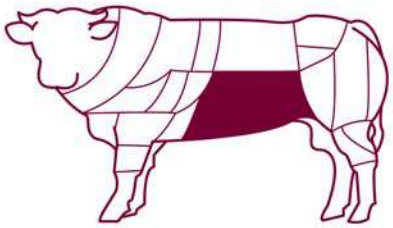
pz cf x peso*	*peso cf**	*cf* x ct**	*peso ct**	*ct* x strato pl**	*ct* x pallet*
6pz. x 550g cad	3,3kg Ca.	8*cf*	26,4kg Ca.	4*ct*	28*ct*

MFC CARNI

Tagli Bovino

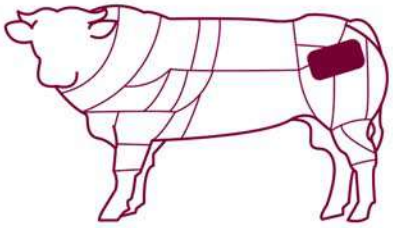
PANCIA VITELLONE S/V

Il taglio comprende la regione dell'addome vero e proprio e, in parte la regione del costato. La pancia ha una forma allungata a piatta in cui il muscolo si alterna al grasso rendendo la carne di una morbidezza estrema.



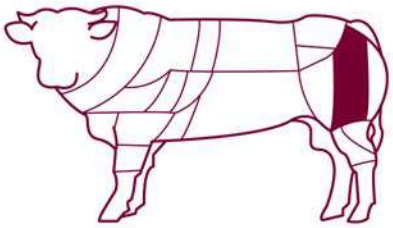
FESA VITELLONE S/V

La fesa si ricava dalla parte interna della coscia. Ha fibre muscolari lunghe e sottili, quindi, risulta particolarmente tenera. Ha inoltre, poco grasso di infiltrazione. È un taglio di prima scelta che corrisponde alla "rosa" del bovino adulto ed è composto dalle stesse fasce muscolari.



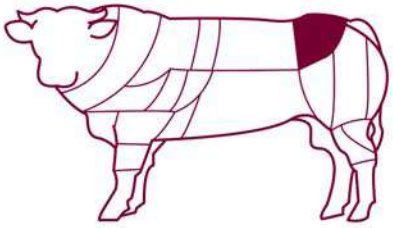
SOTTOFESA VITELLONE

È la parte laterale posteriore della coscia e ha forma rettangolare, buono per cotolette. Altre denominazioni: lucertolo, controgirello, culata, dietro coscia, fetta di mezzo.



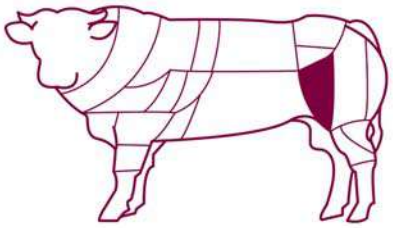
SCAMONE VITELLONE S/V

Lo scamone rappresenta il pezzo di congiunzione tra la lombata a le coscia. Lo scamone è un taglio di prima categoria ed è un taglio abbastanza magro.
È privo di grasso di infiltrazione. Ottimo per arrosti, roast-beef e carpacci.



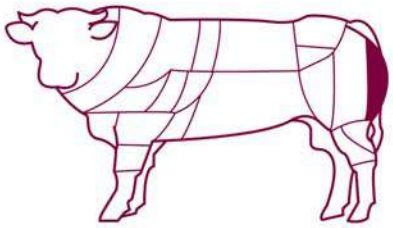
NOCE VITELLONE S/V

La noce è ricavata dalla parte anteriore della coscia (lato esterno) attaccata al femore. È un taglio magro riconoscibile dalla caratteristica forma di palla leggermente ovoidale.



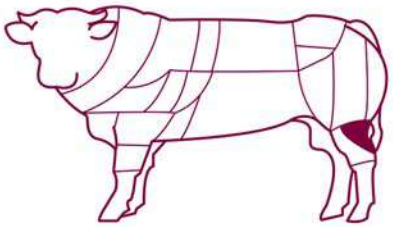
GIRELLO VITELLONE S/V

Il girello si ricava dal margine posteriore della coscia. È costituito da un unico muscolo, è tondo, compatto, molto magro, ma di fibra grossa e quindi piuttosto duro rispetto ad altri tagli, usato per carpacci e scaloppine. Altre denominazioni: megatello, lacerto, coscia rotonda.



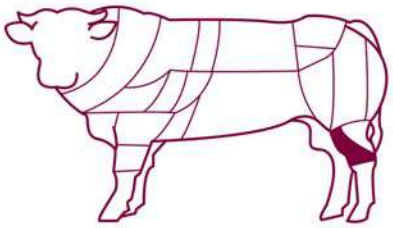
CAMPANELLO VITELLONE S/V

È un taglio della gamba posteriore corrispondente al polpaccio umano. È ricco di lamine connettivali e usato per stracotto e bolliti. Altre denominazioni: collo del campanello, muscolo posteriore, pesce, piccione.



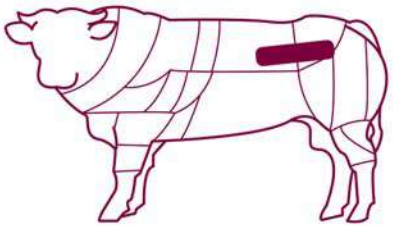
GERETTO VITELLONE

Il pezzo, a forma di tronco di cono, richiama, l'omonimo della coscia. Altre denominazioni: Rotondino di spalla, fusello, rollino, polpa di spalla.



FILETTO

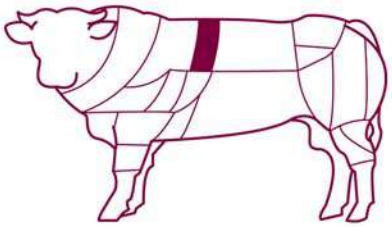
Il filetto è posto per la maggior parte della sua lunghezza sotto le vertebre lombari. Può essere staccato intero o lasciato unito alla lombata (bistecca con il filetto). Il filetto è la parte più pregiata dell'animale.



MFC CARNI

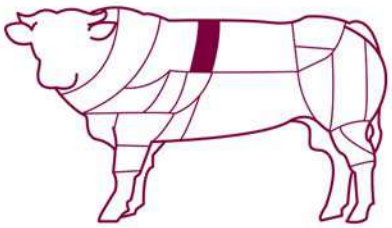
ENTRECOTE S/O S/V

La lombata può essere suddivisa in due tagli: Lombata e Costata. La lombata vera e propria si trova nella parte posteriore del taglio, ha come base ossea le sei vertebre lombari e al suo interno è posizionato il filetto. Può essere commercializzata con o senza osso.



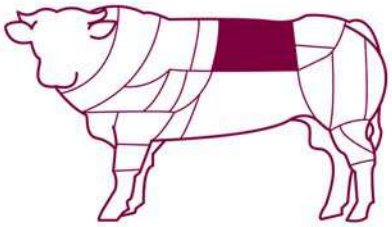
ENTRECOTE C/O

Dal lombo intero vengono staccate semplicemente le prime 5 costole, anche per questo è chiamato tronchetto.



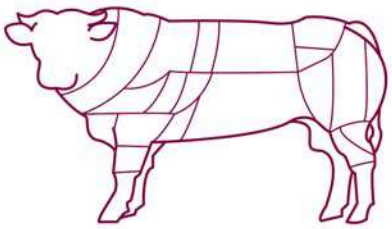
CONTROFILETTO BOVINO S/V

È un taglio corrispondente alla zona dorsale, nella lombata e adiacente al filetto. È una delle parti più pregiate dell'animale, tenero, adatto per cotture brevi e poco elaborate: bistecche, tagliate e arrosti.

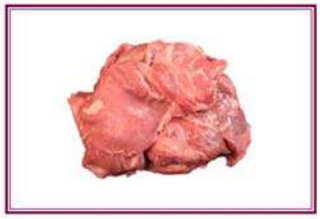


HAMBURGER FRESCHI

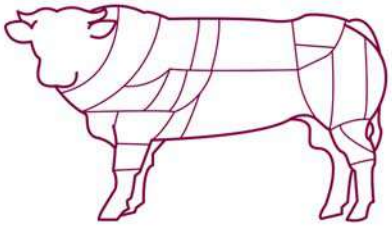
Prepariamo i nostri hamburger con tagli selezionati di scottona e bovino: punta di petto, pancia e copertina. La carne è macinata una sola volta in modo da avere un hamburger succoso e meno compatto, con l'aggiunta di grasso ricavato direttamente dai tagli.



GUANCE BOVINO S/V

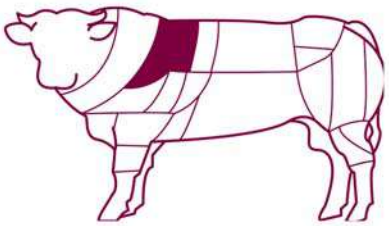


Piccolo muscolo che muove le mandibole del bovino nella masticazione, è ricchissimo di tessuti connettivi e perfetto per le cotture a calore umido, sia lessato sia brasato (diventa tenerissimo).



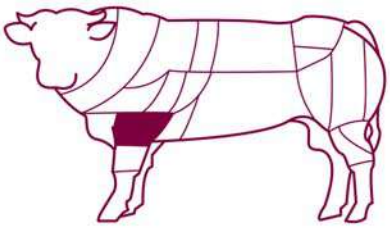
REALE

Posizionato subito prima del lombo, costituisce il collo dell'animale. Una parte, quella più vicino alla lombata, è adatta per essere tagliata a fette ed è molto simile alla costata e utilizzata come bistecca ai ferri. Un'altra, corrispondente alla parte centrale è adatta per fettine e scaloppine. L'ultima parte è invece più dura e quindi si adatta a bolliti, brasati e spezzatini.



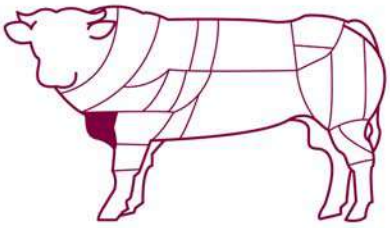
SPALLA VITELLONE S/V

Ricavato dall'anteriore è un taglio di seconda categoria, molto adatto per bolliti.



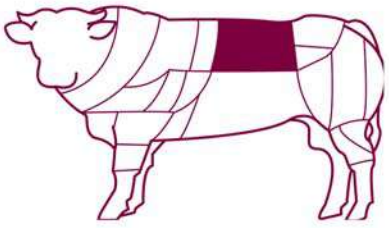
PUNTA DI PETTO VITELLONE S/V

Anche conosciuto con il noe brisket, è un Taglio di carne economico, adatto per il bollito e per hamburgher. Piuttosto grassa, grazie alle cotture lente diventa un taglio estremamente morbido e adatto per panini.



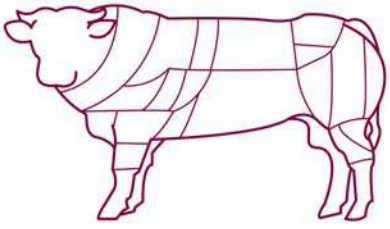
FIORENTINA O LOMBO 3C

Costituisce l'ultima parte del lombo, prima della coscia. Conosciuta come osso a "T" per la forma che lo stesso prende, da una parte dell'osso troviamo il controfiletto e dall'altra il filetto. Termina con la cima o testa di filetto, l'ultima parte del filetto (che ha una forma allungata).



LOMBATELLO

Anche chiamato dagli americani hanger steak , si trova nella parte anteriore della pancia. Pende dal diaframma dell'animale, taglio molto saporito e adatto per marinature.

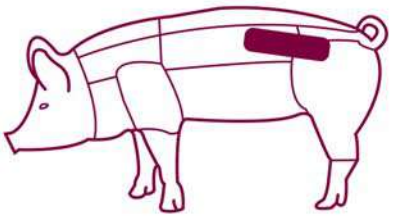


MFC CARNI

Selezione Suino

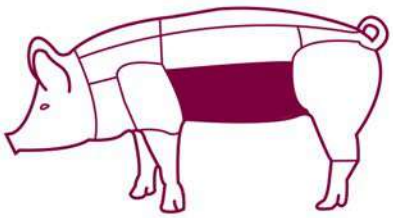
FILETTO

Sotto le vertebre in opposizione al lombo, è un piccolo taglio di colore scuro rispetto al rosato degli altri tagli. Di grande interesse gastronomico, è tenerissimo e adatto a tutte le cotture rapide a calore secco.



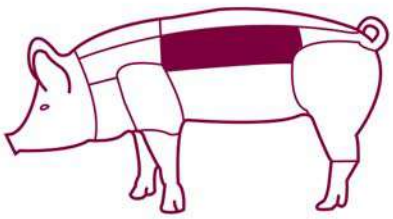
PANCIA S/O SENZA COTENNA

La pancia del maiale viene disossata e squadrata.



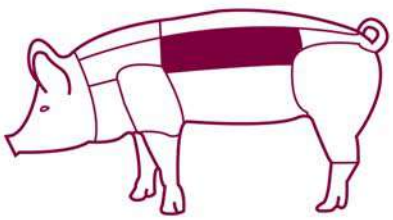
COSTINE (RIBS)

Nel torace fra le zampe anteriori, molto apprezzate (numerosi i nomi dialettali), sono cucinate intere o separate nelle varie coste in forno o sulla griglia. Si possono spolpare per realizzare sughi e ragù o inserire in stufati (casoeûla) o minestre.



LONZA O FILONE

La lonza non è altro che il carrè disossato, ovvero il cuore del lombo. può essere consumata come arrosto, come roast-beef ma anche a fettine, in padella o in umido.



il Pollo

CONFEZIONI LIBERO SERVIZIO

il Pollo

codice prodotto	A2039	A4768
codice a barre	2229080	2229080
peso per conf. g	1100 ca.	1100 ca.
n° conf. per cassa	4	4
peso per cassa kg	4,50 ca.	4,40 ca.
durata	10 gg	10 gg

Sottilissime - Fettine di Petto di Pollo

codice prodotto	B2890
codice a barre	2229190
peso per conf. g	250 ca.
n° conf. per cassa	10
peso per cassa kg	2,50 ca.
durata	8 gg

il Pollo - Petto

codice prodotto	A4052
codice a barre	2229070
peso per conf. g	450 ca.
n° conf. per cassa	10
peso per cassa kg	4,50 ca.
durata	8 gg

il Pollo - Fettine di Filetto

codice prod. giallo	A2073	A4051
codice prod. bianco		A2369
codice a barre	2231910	2231910
peso per conf. g	350 ca.	350 ca.
n° conf. per cassa	20	8
peso per cassa kg	7,00 ca.	2,80 ca.
durata	8 gg	8 gg

il Pollo - Fusi

codice prod. giallo	A4053	
codice prod. bianco		A2136
codice a barre	2229020	2229020
peso per conf. g	500 ca.	400 ca.
n° conf. per cassa	8	8
peso per cassa kg	4,00 ca.	3,20 ca.
durata	9 gg	9 gg

il Pollo - Sovracosce

codice prod. giallo	A4054	
codice prod. bianco		A2140
codice a barre	2229030	2229030
peso per conf. g	550 ca.	500 ca.
n° conf. per cassa	8	8
peso per cassa kg	4,40 ca.	4,00 ca.
durata	9 gg	9 gg

il Pollo - Quarti

codice prod. giallo	A2054	
codice prod. bianco		A2130
codice a barre	2228980	2228980
peso per conf. g	820 ca.	760 ca.
n° conf. per cassa	5	5
peso per cassa kg	4,10 ca.	3,80 ca.
durata	9 gg	9 gg

Pane

Modalità di preparazione

Baguette 100g
Preriscaldare il forno alla temperatura di 180/190°C ed infornare il prodotto surgelato per 13/14 minuti

Mignon 36g
Preriscaldare il forno alla temperatura di 180/190°C ed infornare il prodotto surgelato per 8/10 minuti

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI

TORTA DI MANDORLE

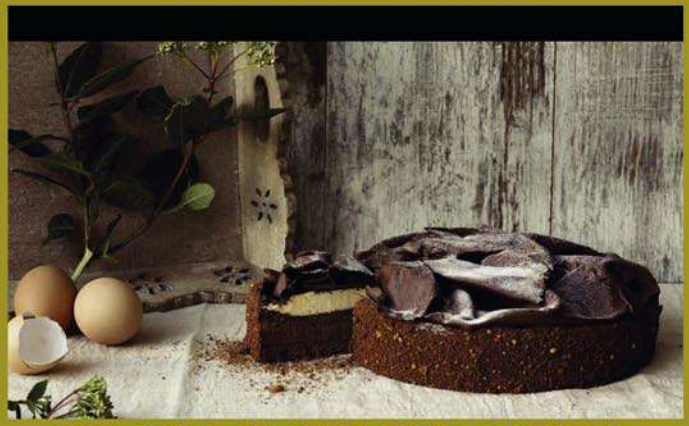
TORTA DELLA NONNA

TORTA DEL NONNO

TORTA LIMONE MERINGA

CHEESCAKE FICHI

TORTA SACHER



TORTA TARTUFATA SCURA

CHEESCAKE NEW YORK

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI

TORTA TARTUFATA BIANCA

TORTA FRAGOLE

TORTA FRUTTI DI BOSCO

MINI TIRAMISU AL MASCARPONE

TRANCIO TIRAMISU SAVOIARDI

MINI PANNA COTTA AL CARAMELLO GLUTEN FREE

MINI NOCCIOLA GLUTEN FREE

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI

SOUFFLE AL CIOCCOLATO
E CIOCCOLATO BIANCO

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

DALIA TIRAMISU

FRUTTO LIMONE

FRUTTO COCCO

MINI MERINGATA ALLA NOCCIOLA

MINI MOUSSE LIMONE

MINI MOUSSE CIOCCOLATO

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI

MINI DALIA AL LIMONE

SACHER

SOUFFLE CIOCCOLATO
E PISTACCHIO

TARTUFO

il Calabrese®

TARTUFO GELATO - 125 gr
con ripieno al liquore

AMARO
NUMERO5

AutunnoCinque

Cremosissima mousse con cuore
di **Amaro Numero 05** decorata con noci

Base croccante di crumble di mandorla e nocciole

AMARO NUMERO 05

TorronCinque

Soffice mousse al torroncino con una
variegatura di crema **Amaro Numero 05**

Sulla base un croccante di mandorla e nocciole

AMARO NUMERO 05

CioccoCinque

Cremosissima mousse al
Cremoso al cioccolato impreziosito
di **Amaro Numero 05**

Base croccante di crumble di mandorla e nocciole

AMARO NUMERO 05

Don Stefano

Cremosissima mousse al
pistacchio di Raffadali impreziosita
di crema **Amaro Numero 05**

Sulla base un crumble al pistacchio

AMARO NUMERO05

Don Diego

Parfait alle mandorle
soffice mousse al torrone e crema
di **Amaro Numero 05** al centro

AMARO NUMERO05

Don Lino

Soffice mousse al **Limoncello Numero 05**
con un cuore di limoni semi canditi

**Sulla base un crumble di biscotti,
mandorle e nocciole**

LIMONCELLO forfive

il Calabrese®

Don Totò

Delicata mousse al **Bergamotto Numero 05** con cuore di bergamotto

Base croccante di crumble di biscotti e nocciole

BERGAMOTTO forfive

Don Lollo Sweet

Tortino di mousse al cioccolato di **Modica** con un cuore di croccante ricoperto di cioccolato di **Modica**

Principessa

Soffice mousse variegata al cioccolato con Fragoline cremose al centro

Base croccante di crumble di biscotto cioccolato e mandorle

il Calabrese®

PANNA COTTA

CREME CARAMEL

BUDINO VANIGLIA

BUDINO CIOCCOLATA

TIRAMISU'

classico caffè
CIRCI®

Prima Colazione

Prima Colazione

café HAG

il Calabrese®

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

La Prima Colazione

la tipica colazione all'italiana è composta da un prodotto da forno, una bevanda calda e un frutto.
È un menu particolarmente equilibrato perché fornisce circa 300-500 calorie, pari al 20-25% del fabbisogno quotidiano: vale a dire, proprio la quota che i nutrizionisti assegnano a un pasto del mattino sano e bilanciato. Inoltre, regala all'organismo tutta l'energia dei carboidrati semplici (zuccheri) e complessi (amidi), a cui si aggiungono le proteine di alta qualità del latte e le fibre, benefiche per l'intestino.

MULINO BIANCO
Pan Carrè
Ideale da tostare
16 Fette
SENZA STRUTTO

MULINO BIANCO
Armonie
DORATE
MULINO BIANCO
Le Integrali

MONARDO

Pan Colussi
Fette Classiche

IL GRANTURCHESE
SENZA olio di PALMA
Colussi
COLUSSI

Nocita
Gandola
CREMA SPALMABILE AL CACAO E NOCCIOLE /
COCOA AND HAZELNUTS SPREAD
PESO NETTO / NET WEIGHT: VEDI FONDO / SEE BOTTOM
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / BEST BEFORE:
VEDI FONDO / SEE BOTTOM
CONTIENE FRUTTA A GUSCIO, LATTE E SOIA
CONTAINS NUTS, MILK AND SOY

Pesche
Albicocche
SANTA ROSA
Miele
Prugne
Arance
Ciliegie
Fragole
Frutti di Bosco

Colussi
l'originale
OSWEGO
SENZA olio di PALMA
OSWEGO

CONFEZIONE DA 20 FILTRI IN 5 VARIETÀ

LEMON SCENTED TEA
TÈ NERO IMPREZIOSITO DAL BRIOSO AROMA DI LIMONE

ENGLISH BREAKFAST TEA
TÈ NERO CLASSICO DAL SAPORE FORTE E DECISO

EARL GREY TEA
MISCELA DI RAFFINATI TÈ NERI IMPREZIOSITI DAL PROFUMO DI BERGAMOTTO

PRINCE OF WALES TEA
TÈ NERO DAL SAPORE MORBIDO E DELICATO

AGRUMANCE TEA
TÈ NERO SAPIENTEMENTE ARRICCHITO DA UN MELANGE DI AGRUMI

TWININGS
OF LONDON
English Breakfast Tea
CLASSICS
Tradizionale miscela di tè neri dal gusto forte e deciso
INTENSITÀ
25

TWININGS
OF LONDON
Earl Grey Tea
CLASSICS
Famosa miscela di raffinati tè neri dal morbido sapore di bergamotto
INTENSITÀ
25

TWININGS
OF LONDON
Tè verde
Pure Green Tea
25

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Prima Colazione

DISPLAY ASSORTITO
35 monoporzioni assortite in un comodo espositore.

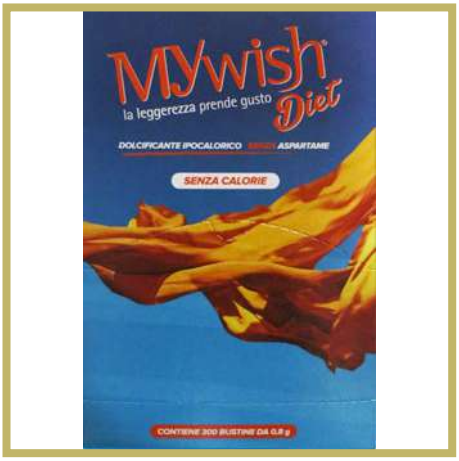
Soluzione innovativa e pratica per offrire la varietà delle monoporzioni Kellogg's.

M&C FOOD
PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

Prima Colazione

ORZO

CAFFE AL GINSENG



DOLCIFICANTE

PICKWICK ENGLISH

DOLCIFICANTE

THE LIPTON CLASSICO

ENGLISH TEA

THE VERDE

CAMOMILLA

PRIMA COLAZIONE

PISTACCHIO

BIANCA

GOLD

Prima Colazione

Prima Colazione

ALBICOCCHE ALLO SCIROPPO

ANANAS ALLO SCIROPPO

PRUGNE ALLO SCIROPPO

ERE WILLIAMS ALLO SCIROPPO

Prima Colazione

MELE A FETTE

PESCHE ALLO SCIROPPO

MACEDONIA ALLO SCIROPPO

MACEDONIA RUSTICA A PEZZETTONI

VITAMINDRINK ACE

ARANCIA

ANANAS

ARANCIA ROSSA

ANANAS

ARANCIA

MELA

POMPELMO

ACE INTENSO

ALBICOCCA INTENSO

ANANAS E COCCO INTENSO

ARANCIA ROSSA INTENSO

BANANA INTENSO

COCCO INTENSO

FRAGOLA INTENSO

KIWI, MELA KIWI GOLD INTENSO

LIMONE E ZENZERO INTENSO

MANGO INTENSO

MELOGRANO INTENSO

MIRTILLO INTENSO

PERA INTENSO

PESCA INTENSO

PESCA E MANGO INTENSO

POMODORO INTENSO

RIBES NERO INTENSO

PERA

PESCA

SUCCO DI BERGAMOTTO SENZA ZUCCHERO

Succo di Bergamotto senza zucchero: La spremuta di Bergamotto è un concentrato di antiossidanti, minerali e vitamine che producono un'azione benefica sull'organismo riducendo il colesterolo e abbassando i livelli di glucosio nel Sangue.

SUCCO DI MELAGRANA

La melagrana è un alimento ricco di vitamina C e fenoli dalla forte azione antiossidante, aiuta anche contro i problemi legati alla menopausa. Le proprietà del melograno più rinomate sono quelle antitumorali: grazie alla presenza di tannini e polifenoli, questo frutto svolge una potente azione contro i tumori, riducendo i radicali liberi.

SUCCO DI BERGAMOTTO SURGELATO

Il Succo di Bergamotto surgelato viene confezionato dopo un'accurata selezione del frutto, estraendo solo il succo di prima qualità «primo fiore», immediatamente abbattuto di temperatura senza alcuna aggiunta di conservanti o coloranti.

OLIO ESSENZIALE DI BERGAMOTTO PURO AL 100%

Si può utilizzare per aromatizzare dolci, te o bibite.

HIGH TECH - Macchine Superautomatiche

BlueDot è il nuovo modello di macchina superautomatica consigliato per un consumo medio giornaliero di 75 tazze. Ideale per i segmenti Office Coffee Service e HoReCa, per soddisfare le esigenze di uffici, B&B, hotel, studi professionali e coffee shop

DEALE PER: Uffici, hotel di medie dimensioni
BENEFICI: Macchina flessibile per una perfetta personalizzazione delle bevande
PRODUZIONE MEDIA GIORNALIERA: 100 tazze
COLORI: Nero e bianco

TECHNICAL DATA

Dimensions (WxHxD)	368x585x550 mm
Weight	25 kg
Spout clearence	80 - 170 mm
Bean hoppers	Up to 2 x 0,6/1,2 kg
Instant canisters	Up to 3 x 0,7/1,5 l
Fresh milk system	Basic
Waste bucket capacity	70
Coffee boiler capacity	0,6 l

Steam boiler capacity	Thermoblock
Group capacity	7 ÷ 10 g (CARIbrew M) 9 ÷ 16 g (CARIbrew L)
Water connection	Mains or tank
User interface	6 buttons + 4,3" TFT screen
Voltage	100 V 50/60 Hz 120 V 50/60 Hz 220 - 240 V 50/60 Hz
Watts	1400 W ÷ 1700 W depending on version
Communication protocol	MDB
Versions*	ES; ES+FM; ES+FB; ES+FB+FM; ES+IN; ES+IN+FM

GOOD MORNING

I SOLUBILI PER LA PRIMA COLAZIONE

Una Linea completa di solubili per soddisfare tutte le esigenze .
Confezionate in un elegante cartone , in buste in triplice accoppiato per mantenere il prodotto come appena imbustato .

Bevanda al gusto di CIOCCOLATO
preparato solubile all'istante

Con 1000 gr.
si ottengono 6 litri circa di bevanda pronta

Busta da 1000 gr.
cartone da 10 buste
cod 50095

Latte scremato granulare PRO.MILK
preparato solubile all'istante

Con 500 gr.
si ottengono 5,5 litri circa di bevanda pronta

Busta da 500 gr.
cartone da 10 buste
cod 76012

CAFFE' SOLUBILE 100%
preparato solubile all'istante
a base di caffe' 100%
Con 500 gr.
si ottiengono 16,5 litri circa di bevanda pronta

Busta da 500 gr.
cartone da 10 buste
cod 50083

CAFFE' SOLUBILE 70%
preparato solubile all'istante
con il 70% di caffe' e orzo,segale,cicoria
Con 500 gr.
si ottiengono 16,5 litri circa di bevanda pronta

Busta da 500 gr.
cartone da 10 buste
cod 50084

ORZO SOLUBILE
preparato solubile all'istante

Con 500 gr.
si ottengono16,5 litri circa di bevanda pronta

Busta da 500 gr.
cartone da 10 buste
cod 50072

M&C FOOD
PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

Prima Colazione

Prima Colazione

SUCCHI CONCENTRATI *BEVIDEA*
TABELLA CONSUMI

* bicchieri = 150 ml
1 tanica succo concentrato = sviluppa 38,4 litri di bevanda pronta pari a 256 bicchieri

HOTEL camere	presenze giornaliere	consumo medio SUCCHI bicchieri*	pari a litri giorno	pari a giorni per consumare 1 tanica/pet	consumo mensile TANICHE/PET	consumi a stagione (4 mesi) TANICHE/PET	consumi a stagione KG	numero DISTRIBUTORI necessari
	30	60	45	6,75	5,689	5,3	21	127	1
	50	100	75	11,25	3,413	8,8	35	211	1
	60	120	90	13,5	2,844	10,5	42	253	1
	70	140	105	15,75	2,438	12,3	49	295	1
	80	160	120	18	2,133	14,1	56	338	1
	90	180	135	20,25	1,896	15,8	63	380	1
	100	200	150	22,5	1,707	17,6	70	422	1
	120	240	180	27	1,422	21,1	84	506	2
	150	300	230	34,5	1,113	27,0	108	647	2
VILLAGGI/ CAMPEGGI		500	600	90	0,427	70,3	281	1688	2
		750	900	135	0,284	105,5	422	2531	2
		1000	1200	180	0,213	140,6	563	3375	3
		1500	1800	270	0,142	210,9	844	5063	3

DATI TECNICI

Dimensioni: altezza 71cm, larghezza 28 cm, profondità 57 cm

Contenitori: 3
Capacità per contenitore: 4,5 kg di succo concentrato da cui si ottengono 28,8 litri di bevanda pronta pari a 192 bicchieri da 150 ml.
Tempo di erogazione: 5 secondi.
Bicchieri erogati/ora: 600 continuativi.

Può contenere 3 diversi gusti di succo concentrato, combinando i quali è possibile erogare fino a 6 tipi di succo diversi, oltre all'acqua fredda.
Ad esempio scegliendo di caricare i gusti: ARANCIA BIONDA, POMPELMO, ACE possiamo ottenere le seguenti combinazioni:

1. ARANCIA BIONDA
2. ACE
3. ARANCIA E ACE
4. TASTO LIBERO
9. ACQUA FREDDA
5. POMPELMO
6. ARANCIA E POMPELMO
7. POMPELMO E ACE
8. TASTO LIBERO

Apertura e caricamento frontale.
Tasto lavaggio e manutenzione semplice.

CONCENTRATI M&C FOOD

attenta scelta delle materie prime e alta qualità di lavorazione e produzione .
In un elegante e comodo cartone trovate 2 PET
In questa confezione il concentrato si conserva perfettamente
tappo a tenuta e con dosatore antigoccia e riflusso .

Conc. Succo Arancia Sanguinella
il colore ed il profumo della terra di Sicilia .
Conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

PET da 6 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB350 conf PET cart. 2 PET

Conc. Succo Arancia Bionda
con la miglior materia prima italiana viene prodotto il nostro succo concentrato dal colore e sapore naturale.

PET da 6 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB351 conf PET cart. 2 PET

Conc. Succo Ananas
Il profumo ed il gusto fresco di un frutto benefico per il benessere del nostro fisico.

PET da 6 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB353 conf PET cart. 2 PET

Conc. Succo Pompelmo
Il profumo e sapore deciso di questo agrume è inconfondibile.
Disseta con il suo gusto amaro bilanciato.

PET da 6 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB352 conf PET cart. 2 PET

Conc. Succo ACE
Arancia Carota e Limone ormai entrato nelle abitudini del consumatore , un succo multivitaminico ed energetico.

PET da 6 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB354 conf PET cart. 2 PET

Conc. Succo Arancia & Ortaggi
nuovo accostamento per chi desidera un sapore deciso . Contiene ortaggi per aumentare il benessere del nostro fisico.

PET da 6 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB355 conf PET cart. 2 PET

Granita

Dose di impiego:
Acqua lt. 1, FruttaQuick gr. 500.
Attendere 30 minuti prima di mantecare.

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Gelateria e Pasticceria

I dolci e gelati, difficile trovare qualcuno che non li ami o che sappia resistere alla tentazione di assaggiarli. Ultima portata di un pranzo o di una cena, intermezzo pomeridiano ma anche piacevole inizio di una giornata: le occasioni per degustarli sono molte. Come molte sono le ricette di un piatto capace di soddisfare tutti i gusti e le età. Semplici o complessi che siano, richiedono grande attenzione e cura del particolare in tutte le fasi della preparazione; materie prime di qualità ed ingredienti freschi combinati nel giusto dosaggio.

Gelateria e Pasticceria

CREMINI

834	**GRAN CAPPUCCINO** | preparato in polvere Di facile impiego da utilizzare nel granitore per ottenere una gustosa "crema al gusto cappuccino" Dose di impiego consigliata: Latte lt. 3 scremato, Panna gr 750, Gran Cappuccino gr. 1500.	10 x 1,5 kg
911	**GRAN CAFFÈ** | preparato in polvere Di facile impiego da utilizzare nel granitore per ottenere una gustosa "crema al caffè freddo" Dose di impiego consigliata: Latte lt. 1, Gran Caffè gr. 500. Per esaltare il gusto si può aggiungere caffè espresso a discrezione.	20 x 1 kg
847	**GRAN YOGA 500** | preparato in polvere Prodotto con una nuova struttura per gelato classico e gelato soft al gusto yogurt. Dose di impiego: Latte lt.1, Gran Yoga 500 gr. 500.	10 x 1,5 kg
092	**BASE CREMINO** | preparato in polvere Prodotto in polvere già zuccherato può essere utilizzato per ottenere un "Cremino" dolce e vellutato. Il gusto del "Cremino" può essere personalizzato (es. Pistacchio, Nocciole). Per arricchire il prodotto "Cremino" aggiungere del Latte fresco o della Panna. Dose di impiego: Base Cremino gr. 500, Latte intero o Acqua 1 lt., mescolare e versare nella macchina per il Cremino.	20 x 1,5 kg

UGOLINI MT1 MINI

Granitore a 1 vasca
art. **OMRG**

capacità vasca: 6 lt.
dimensioni: cm.18x47x65
Peso: 22 Kg.

Gelateria e Pasticceria

TOPPING

Preparati semidensi da impiegare per decorare il gelato, arricchire di gusto e di colori coppe, gelati in vaschetta, gelato dessert ecc. Presentati nei vari gusti e colori, hanno la caratteristica di rimanere ben ancorati sul gelato, e sottoposti a basse temperature, non solidificano.

AMARENA

CARAMELLO

CAFFÈ

CIOCCOLATO

WHISKY

VANIGLIA

FRAGOLA

FRUTTO SOMALO

KIWI

LIMONCELLO

SEASALT CREAM

SAMBUCA

NOCCIOLA

PISTACCHIO

STACCANTE SPRAY
IDEALE PER UNGERE IN MODO PRATICO VELOCE ED IGIENICO

CIOQUICK FONDENTE

Gelato al cioccolato extra fondente

2400 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK
700 gr. GOCCINE DI CIOCCOLATO

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. *Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 100 di destrosio.*

Gelato al cioccolato fondente

2400 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. *Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 100 di destrosio.*

Gelato al cioccolato al latte

2400 gr. LATTE 65°
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare bene il tutto, poi mantecare. *Se il freddo della vetrina supera - 12°C, aggiungere gr. 100 di destrosio.*

Cioccolata calda

4 kg. LATTE
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare il tutto nella cioccolatiera, portare a 90°C per 5 minuti quindi per il mantenimento, portare il timer a 60°C.

Granita al cioccolato

4 kg. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK
200 gr. DI ZUCCHERO

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, fare raffreddare, poi gelare nel mantecatore o nel granitore.
Per i golosi, servire con panna montata.

Bevanda al cioccolato

5 kg. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare.*Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 70 di destrosio.*

CIOQUICK BIANCO

Gelato al cioccolato bianco

2800 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. *Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 70 di destrosio.*

Gelato al cioccolato al latte Più

2800 gr. LATTE 65°
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare bene il tutto, poi mantecare. *Se il freddo della vetrina supera - 12°C.*

Cioccolata calda bianca

4 kg. LATTE
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare il tutto nella cioccolatiera, portare a 90°C per 5 minuti quindi per il mantenimento, portare il timer a 60°C.

dal 1959

elenka

metti le ali alla tua creatività

Otella

COD.	PRODOTTO		PKG x KG
856	**CLASSICA** / CACAO E NOCCIOLE		
0115	**BIANCA** / CIOCCOLATO BIANCO		
1056	**FONDENTE**		
0123	**NOCCIOLA**		
0156	**ARACHIDE**		4 x 3
0153	**ROSA** / NOTE DI FRUTTI ROSSI		
0154	**MANDORLA**		
0155	**MANDORLA CROCK** / CON GRANELLA DI MANDORLE		

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Carta & Co

Carta monolucida di pura cellulosa, prodotta con materie prime di alta qualità e particolarmente indicata per realizzazioni grafiche personalizzate, oppure carta rigenerata, prodotta con materie prime selezionate di cellulosa di secondo impiego, conformi anche alle norme vigenti in materia di forniture ad enti ed amministrazioni pubbliche di prodotti cartari. Le tovaglie in rotolo, le tovagliette ed i coprivassoio sono normalmente goffrati a freddo, per rendere il materiale più resistente e piacevole al tatto.

Portapizza

Portapizza 40x60

Portapizza 40x40

Portapizza 33x33x3,5

FORMATI DISPONIBILI PORTAPIZZA

33x33x3,5
30x40
50x50
40x60
40x40
45x45
24x24
15x15
36x36
29x29
35x100

33x33x3,5 CUBO

Portacalzone 28X15X7,5

Vassoi

VASSOIO RETTANGOLARE BIANCO

Cartone non idoneo al contatto con gli alimenti

DESIGN

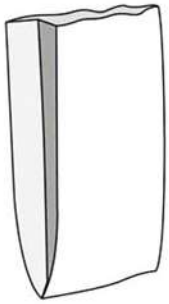
CARATTERISTICHE

gr	DA 950 A 1.200 GR./MQ
	CONSULTARE INDICE
	0 COLORI
	TERMORETRAIBILE DA 5/10 KG

SACCHETTI KRAFT BIANCO

Sacchetto neutro in carta Kraft idonea al contatto con tutti i tipi di alimenti

DESIGN



CARATTERISTICHE

gr	45
	CONSULTARE INDICE
	0 COLORI
	SCATOLE DA 5 / 10 KG

Misura: 12x24, 14x28, 17x34

SACCHETTI DOLCE & SALATO

Sacchetto finestrato in carta politenata per rosticceria

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	45 + 9 PE
	19+5x35 cm
	4 COLORI
	SCATOLE DA 1.000 PEZZI

Misura: 12x24 e 14x28

Shopper in Carta

Shopper senza stampa con manico pattina rinforzato in carta kraft bianca e millerighe avana in pura cellulosa

DESIGN

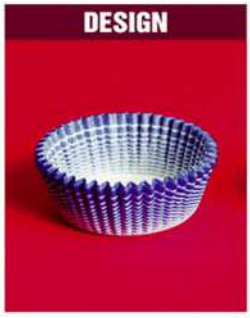
CARATTERISTICHE

gr	80
mm	18+8x26 cm
	0 COLORI
	SCATOLE DA **600**

Pirottini in Carta

Pirottini ovali e tondi in carta scivolante

DESIGN



CARATTERISTICHE

gr	65
mm	CONSULTARE INDICE
	1 COLORE STAMPA FISSA
	SCATOLE DA **10.000** e **20.000 PEZZI**

Astucci Cono per Fritti

Contenitore a forma di cono per fritture, realizzato in cartoncino politenato per alimenti

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	350
mm	CONSULTARE INDICE
	4 COLORI
	BLISTER DA 500 PEZZI IN TERMORETRAIBILE

Carta Brunella

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	34
cm	43x56 cm
	0 COLORI
	SCATOLE DA 20 KG

Sacchetti Pollo Alluminio

Sacchetto termico in carta accoppiata alluminio per alimeti

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	60
cm	17+7x34 cm
	3 COLORI
	SCATOLE DA 500 PEZZI

Carta Eltel Gialla

Carta elenco telefonico di bassa grammatura che la rende ideale per sovra-incarto

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	34
cm	43x56 cm
	0 COLORI
	SCATOLE DA 20 KG

Carta

POLITENATA PIZZA

Carta politenata pura cellulosa per alimenti

Misura 25x37 e 37x50

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	31+9 SU RICHIESTA	45+9			
cm	18x25 cm	25x37 cm	37x50 cm	50x75 cm	75x100 cm
	4 COLORI				
	SCATOLE DA 10 Kg				

CARTA PELLEAGLIO PIZZERIA

Carta di pura cellulosa idonea al contatto con tutti i tipi di alimenti

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	50				
cm	75x100 cm				
	4 COLORI				
	TERMORETRAIBILE DA 10 KG				

CARTA PERGAMINO PARAFFINATO

Carta idonea al contatto con tutti i tipi di alimenti bi-trattata con paraffina alimentare

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	55				
cm	75x100 cm				
	0 COLORI				
	RISME DA 25 KG				

PIATTO PIZZA TONDO

64245	PIATTO PIZZA TONDO	DIAM.32	SCATOLA DA 500 PZ.

PIATTO PIZZA

27171	PIATTO PIZZA	1/4	SCATOLA DA 500 PZ.
27164	PIATTO PIZZA	1/8	SCATOLA DA 750 PZ.

TOVAGLIE PIZZA

98443	STAMPA PIZZA POLITENATA GR.45+9PE	100x100	3x100 PZ.

Prendi Pizza vvv

Triangolo di cartoncino micro-onda realizzato con 3 strati di carta vegetale

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	
cm	
	1 COLORE
	SCATOLE DA 500 PEZZI

Sottofritti

Sottofritture in carta bianca e paglia

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	45	80
cm	CONSULTARE INDICE	
	0 COLORI	
	TERMORETRAIBILE DA 500 PEZZI	

Astucci Patatine Incollati

Contenitore incollato per fritture, realizzato in cartoncino politenato per alimenti

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	350	
cm	CONSULTARE INDICE	
	4 COLORI	
	SCATOLE DA 1.000 PEZZI	

Astucci Porta Crepes

Pratici astucci per crepes da asporto, realizzati in cartoncino per uso alimentare

DESIGN

CARATTERISTICHE

gr	350	
cm		
	4 COLORI	
	SCATOLE DA 500 PEZZI	

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Monouso e Tovagliato

Linea di prodotti in carta tissue per collettività:
ospedali, mense, industrie, scuole, imprese di pulizia,
ristoranti, alberghi,... una linea completa per
ogni esigenza: Strofinacci, asciugamani,
carta igienica, lenzuoli medici, tovaglioli.

Monouso

bicchiere 575

bicchiere 400

bicchiere 250

bicchiere mono250

bicchiere 80

bicchiere 200

bicchiere 160

bicchiere tumbler

BIO

bicchiere 80

bicchiere 200

Piatto piano
diam. 210 mm 15 g

Piatto fondo
diam. 210 mm 15 g

Piattino dessert
diam. 165 mm 5 g

Insalatiera per uso freddo

Coperchio Insalatiera per uso freddo

Vaschetta con coperchio 30594 in RPET
è adatto a venire a contatto con
i seguenti alimenti:

Frutta e ortaggi interi, freschi o refrigerati
Frutta e ortaggi freschi, pelati o in pezzi

Style&Finger food dinnerware

Bicchieri - Cups - Gobelets - Vasos

REF.	SAP CODE	80015110		g.	cc.						OPTIONS
PL270NPP	60660	68963	Ø81 h95	15,7	250	●	20	21	36	PP	
PL270BPP	60661	68970	Ø81 h95	15,7	250	○	20	21	36	PP	
PL400NPP	60641	68987	Ø85 h112	19,8	400	●	20	21	30	PP	
PL400BPP	60642	68994	Ø85 h112	19,8	400	○	20	21	30	PP	

Piatti quadrati - Square plates - Assiettes carrées - Platos cuadrados

REF.	SAP CODE	87178257		g.	cc.						OPTIONS
PQSB16	70450	30556	136x136 h8	18,2		○	24	16	56	PS	
PQSN16	70452	30563	136x136 h8	18,2		●	24	16	56	PS	
PQMB16	70438	30570	172x172 h10	28,7		○	24	16	42	PS	
PQMN16	70439	30587	172x172 h10	28,7		●	24	16	42	PS	
PQXLB16	70436	30617	235x235 h13,5	63,0		○	12	16	28	PS	
PQXLN16	70437	30624	235x235 h13,5	63,0		●	12	16	28	PS	

Style&Finger food dinnerware

REF. | SAP CODE | 80015110 | g. | cc. | OPTIONS

Finger food

PLE60N	70685	69007	55x55 h35	5,1	60	●	24	20	160	PS	

PLE60B	70686	69014	55x55 h35	5,1	60	○	24	20	160	PS	

PLE100N	70688	69021	68x68 h40	7	100	●	24	24	98	PS	

PLE100B	70687	69038	68x68 h40	7	100	○	24	24	98	PS	

PLE150N	70700	69045	78x78 h50	8,4	150	●	24	20	96	PS	

PLE150B	70689	69052	78x78 h50	8,4	150	○	24	20	96	PS	

PLE350N	70695	69069	104x104 h60	15,2	350	●	24	20	45	PS	

PLE350B	70694	69076	104x104 h60	15,2	350	○	24	20	45	PS	

Ciotole - Bowls - Coupes - Copas

PLPFN	70697	69144	160x160 h60	53	1000	●	6	20	28	PS	

PLPFB	70696	69151	160x160 h60	53	1000	○	6	20	28	PS	

Style&Finger food dinnerware

REF. | SAP CODE | 80015110 | OPTIONS

Finger food

PLMON	70710	69083	100x50 h15	6,4	22	●	50	12	160	PS	
PLMOB	70698	69090	100x50 h15	6,4	22	○	50	12	160	PS	
PLMQN	70711	69113	65x65 h18	4,4	50	●	50	12	160	PS	
PLMQB	70712	69106	65x65 h18	4,4	50	○	50	12	160	PS	

Posate - Cutlery - Couverts - Cubiertos

FOM10S	80193	40778	188	7,0		●	10	20	288	PS	
FOM50S	80182	40266	188	7,0		●	50	10	60	PS	
COM10S	80191	40730	205	7,3		●	10	20	140	PS	
COM50S	80183	40280	205	7,3		●	50	10	60	PS	
CUM10S	80192	40754	190	6,7		●	10	20	180	PS	
CUM50S	80184	40303	190	6,7		●	50	10	60	PS	

● Grigio metallizzato - Metallic grey

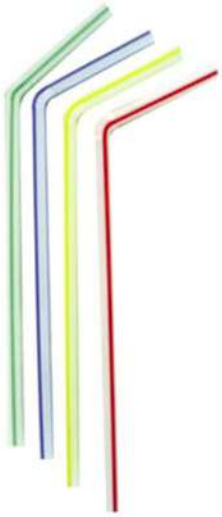
Style&Finger food dinnerware

Mini posate - Mini cutlery - Mini-couverts - Minicubiertos

	REF.	SAP CODE	80015110									
	F0PM40S	80186	40358	107	1,5		●	40	50	90	PS	
	CNDM40S	80185	40334	107	1,8		●	40	50	90	PS	
	PLFND10	80470	78764	140	2,6		●	10	50	168	PS	
	PLFND100	80471	78771	140	2,6		●	100	8	88	PS	
	CNDM10	80220	48170	126	2,7		●	10	50	160	PS	
	CNDM100	80210	48163	126	2,7		●	100	8	160	PS	
	PLCUCT	80377	69120	190	3,2		▩	50	20	126	PS	
	PLMFCT	80376	69137	100	1,8		▩	50	20	98	PS	

● Grigio metallizzato - Metallic grey

Monouso



TOVAGLIETTE 30x40 cm
BIANCO

TOVAGLIETTE 30x40 cm
CARTA PAGLIA

Monouso

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo G

Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	mm.	mm.	mm.	mm.	ml.
R9	5051	100	16	125X100	114X89	94X69	34	280
R2	5020	100	20	160X110	144X94	132X82	26	310
R6	5021	100	20	160X110	144X94	127X77	37	430
R1	5001	100	16	150X125	132X107	107X82	44	490
R18	5026	100	16	152X129	132X109	100X77	52	550
R13	5025	100	10	210X141	194X125	177X108	28	610
R3	5002	100	10	210X140	195X125	175X105	38	725
R15	5009	100	12	230X101	225X88	206X72	50	865

I dati riportati potrebbero subire modifiche.

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo G

Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	mm.	mm.	mm.	mm.	ml.
R45	5023	100	12	204X138	185X120	160X95	49	910
R4	5003	100	8	225X175	213X163	198X148	35	1.190
R30	5022	100	7	240X179	224X163	206X145	42	1.360
R5	5004	50	10	315X214	293X192	276X175	46	2.320
X1	5005	50	6	320X260	299X239	278X218	40	2.625
R31	5024	50	6	322X262	298X238	273X213	50	3.260
X4	5006	30	4	396X336	368X308	345X285	50	4.750
R500	5014	10	10	525X325	495X295	473X273	39	5.350

I dati riportati potrebbero subire modifiche.

OMPAK

Contenitori tondi

Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	mm.	mm.	mm.	mm.	ml.
T3	5061	100	25	70	61	48	38	85
T8	5015	100	18	86	76	55	38	135
C4	5007	100	4	288	265	253	15	920
C5	5008	100	8	216	201	194	15	530
T7	5016	100	4	228	197	167	39	1.360
T9	5018	100	4	290	288	270	40	2.200
T6	5017	100	6	278	262	248	23	1.240
T10	5019	100	4	300	287	275	26	1.550

I dati riportati potrebbero subire modifiche.

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo L

Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	mm.	mm.	mm.	mm.	ml.
R8	5050	50	20	148X123	132X105	112X85	40	485
R16	5060	50	12	192X140	175X123	159X107	30	585
R10	5052	50	20	218X113	202X97	184X79	54	900
R45	5028	50	20	202X137	186X121	161X96	50	940
R11	5053	50	16	230X180	209X159	198X148	35	1.125
R12	5054	25	18	320X220	294X194	274X174	42	2.380
X2	5055	25	8	320X260	299X239	271X211	50	3.240
R8	5057	1.000	1	148X123	132X105	112X85	40	485

Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	L X L (mm.)
COPERCHI X R8	5550	1.000	1	133X185

I dati riportati potrebbero subire modifiche.

OMPAK

Contenitori speciali

Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	mm.	mm.	ml.
V35	5010	10	10	351X243	21	800
V43	5011	10	12	430X286	25	1.800
V55	5012	10	10	548X359	22	2.150

OMPAK

Rolli

Codice	ALLUMINIO	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5088	Ricambio	120X29	9
5074	Ricambio	150X29	9
5084	Ricambio	150X29	3
5083	Ricambio	150X33	9
5086	Ricambio	150X33	3
5087	Ricambio	150X29	3
5082	Astuccio dispenser	150X29	6
5073	Astuccio dispenser	120X29	6
5077	Astuccio dispenser	150X33	6
5151	Box polistirolo	150X29	6
5154	Ricambio	120X33	9
5158	Astuccio dispenser	150X45	6
5160	Ricambio	150X45	6

I dati riportati potrebbero subire modifiche.

OMPAK

Rolli - Varie

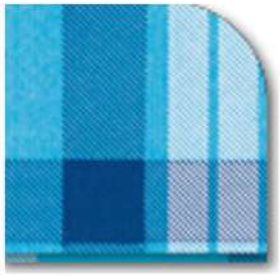
Codice	PELLICOLA	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5076	Ricambio	300X29	9
5078	Ricambio PE	300X29	9
5085	Ricambio	300X29	3
5075	Astuccio dispenser	300X29	6
5153	Astuccio microonde	200X29	6
5152	Box polistirolo	300X29	6
5159	Astuccio dispenser	300X45	6
5161	Ricambio	300X45	6

Codice	CARTAFORNO	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5071	Astuccio dispenser	50X33	12
5157	Astuccio dispenser	50X40	12
5072	Astuccio dispenser	60X40	6
5069	In fogli da 500 pz.	39X59	1
5070	In fogli da 500 pz.	60X40	1

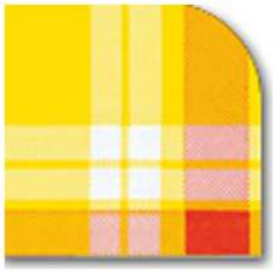
Codice	CARTAFRITTI	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5155	In fogli da 250 pz. brown	40X60	1
5156	In fogli da 250 pz. bianca	40X60	1

I dati riportati potrebbero subire modifiche.

Tovagliato



SCOZZESE
CELESTE /BLU



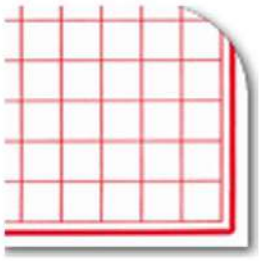
SCOZZESE
GIALLO / ROSSO

SCOZZESE
VERDE / BLU

SCOZZESE
CHAMPAGNE /
BORDEAUX

SCOZZESE
CHAMPAGNE / NERO

SCOZZESE
ARANCIO / ROSSO



SANDWICH

SNACK

Descrizione prodotto	Unità di vendita	Confezione
Tovaglia Fato Scozz. Arancio/Rosso 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Verde/Blu 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Giallo/Rosso 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Celeste/Blu 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Champagne/Bordeaux 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Champagne/Nero 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Sandwich 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Snack 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50

Tovagliato TNT

CART0611 - LISSY GIALLO
COPRIMACCHIA CARTA A SECCO
MISURA 100X100

CART0564 - LISSY KIWY
COPRIMACCHIA CARTA A SECCO
MISURA 100X100

CART0710 - LISSY ARANCIO
COPRIMACCHIA CARTA A SECCO
MISURA 100X100

CART0588 - ROSSO
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

CART 0433 - CORDA
COPRIMACCHIA 100x100
CART0659 - TOVAGLIA 140x140

CART0361 - SALMONE
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

Tovagliato TNT

CART0696 - GRIGIO PERLA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

CART0605 TURCHESE
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

CART0673 - BIANCA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0020 - TOVAGLIA 140X140

CART0408 - ARAGOSTA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

CART0620 - VERDE FLUO
DISPONIBILE MISURA 100X100

CART0489 - BORDEAUX
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0640 - TOVAGLIA 140X140

Tovagliato TNT

CART0060 - GIALLO OCRA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

CART0407 - MARRONE
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0637 - TOVAGLIA 140X140

CART0586 - BLU
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0017 BLU TOVAGLIA 140X140

CART0638 - LILLA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

CART0280 - VERDE BOTTIGLIA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

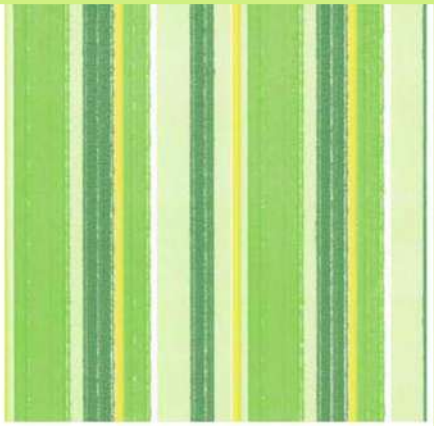
Tovaglioli TNT

CHAMPAGNE AIRLAID

CART0660

GERBERA

CART0514



STRIPES DAISY
verde

CART0665

LISSY
kiwi

CART0572

LISSY
orange

CART0513

LISSY GIALLO

CART0512

TWIST
fluo / grigio / giallo

CART0670

TWIST
celeste / lilla / turchese

CART0681

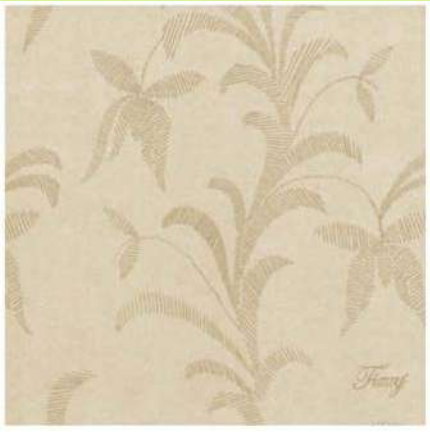
TWIST
rosa / glicine / viola

CART0679

Tovaglioli TNT

BUTTERFLY
bordeaux tono su tono
CART0421

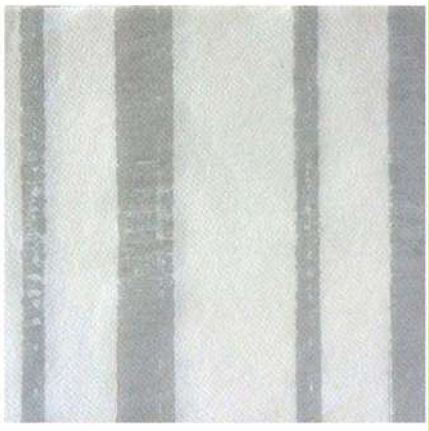
BUTTERFLY BLU
CART0591



BUTTERFLY
corda tono su tono
CART0587

BUTTERFLY
giallo tono su tono
CART0609

CORALLO
CART0680



STAMPA WAVE GRIGIO
CART0699

CHARME LILLA
CART0627

DESIRE' LILLA
CART0628

DESIRE' BLU
CART0682

Tovaglioli TNT

BIANCO GRECA BLU
CART0488

BIANCO GRECA VERDE
CART0533

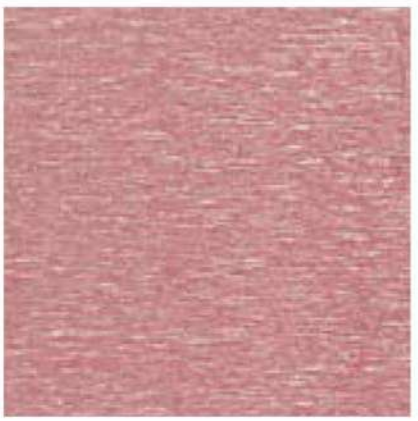
BIANCO GRECA BORDEAUX
CART0031

BIANCO GRECA ARANCIO
CART0532

BIANCO GRECA GIALLO
CART0418

OCEAN
blu
CART00018

LINO
marrone
CART0607



LINO BORDEAUX
CART0608

LINO
corda
CART510

Tovaglioli TNT

JUTE
corda / beige / verde

CART00017

JUTE
ghiaccio / perla / turchese

CART512

JUTE BEIGE /CORDA /MARRONE

CART0735

LEVANTÉ
beige

CART511

LEVANTÉ
argento

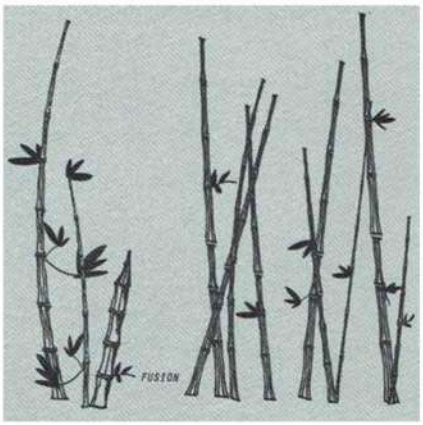
CART0550

JAMAICA
corda

CART00019

FUSION
aragosta / nero

CART510



FUSION
grigio / nero

CART509

FUSION BEIGE/MARRONE

CART0736

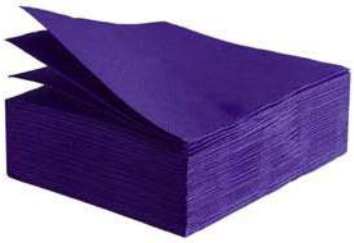
Tovaglioli TNT

NATURE
beige

CART00014

TOVAGLIOLI PUNTA A PUNTA
38x38 40 PZ x 36 CF

BIANCO



BLU

BORDEAUX

CREMA

MARRONE

Tovaglioli Fato The Smart Table 25x25

Blu Notte

Giallo

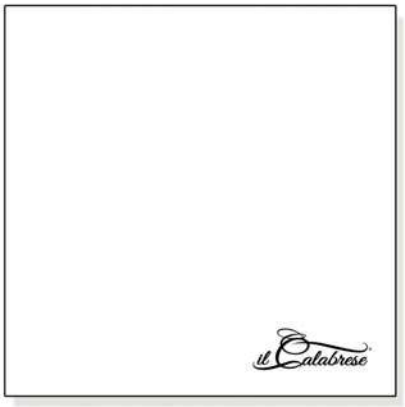
Bordeaux

Arancione

Nero

TOVAGLIOLO BIANCO TNT

il Calabrese



Tovaglioli

LUCART
PROFESSIONAL
STRONG 133 T

LUCART
PROFESSIONAL
STRONG 238 T5

LUCART
PROFESSIONAL
ECO 233 T5

Distributori

Distributori

SPIROL MAXI X 180MT X 6 - LUCART

SPIROL MAXI X 180MT X 6 - LUCART

ASCIUGAMANI A Z

CARTA IGIENICA INTERFOGLIATA

CARTA IGIENICA

CARTA IG. MONOSIGILLATA

Linea Cortesia

BAGNODOCCIA SHAMPOO

SAPONETTA

SAPONETTA

BAGNODOCCIA SHAMPOO DAISY

CUFFIA DOCCIA IMBUSTATA

SET CUCITO

CIABATTE

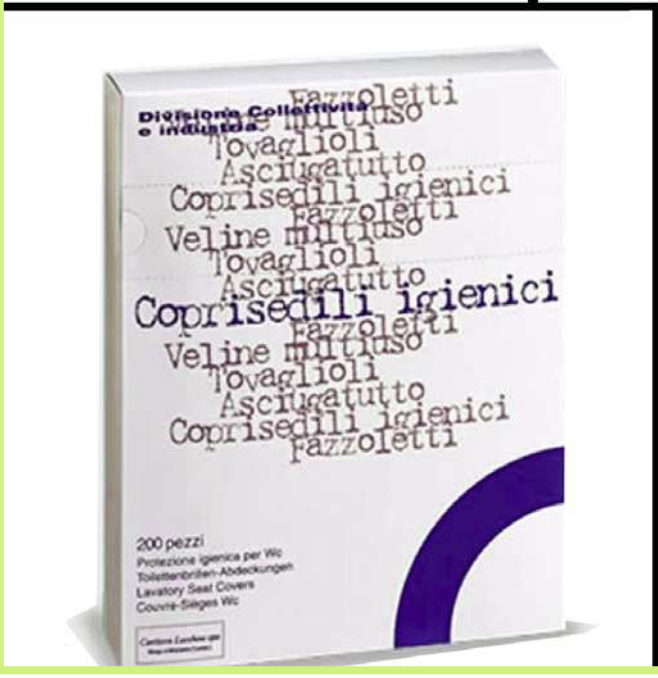
CANDELE

CANDELE

GELTOP
Gel mani
• Con azione igienizzante
• Senza risciacquo
• Contiene alcohol al 70%
Hand Gel - 2 ml
cod. 19999
GelTOP
Gel mani

Box dispenser
200pz
GelTOP
Gel mani
Con azione igienizzante
Senza risciacquo
Contiene Alcohol al 70%

Sutter
PROFESSIONAL
DERMA GEL
70ml

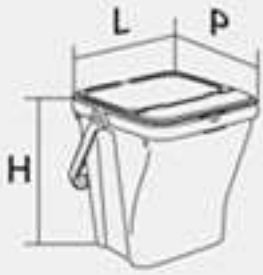

Distributore Collettività
e Industria
Fazzoletti
Veline multiuso
Tovaglioli
Asciugatutto
Coprisedili igienici
Fazzoletti
Veline multiuso
Tovaglioli
Asciugatutto
Coprisedili igienici
Fazzoletti
Veline multiuso
Tovaglioli
Asciugatutto
Coprisedili igienici
Fazzoletti
200 pezzi
Protezione igienica per Wc
Toilettenbrillen-Abdeckungen
Lavatory Seat Covers
Couvre-Sièges Wc

M&C
FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Pulizia e Igiene

Dalla cura della persona all'igiene della casa, dalla pulizia dei locali alle stoviglie usa e getta, diverse referenze per rispondere ai bisogni del commerciante e del professionista nel rispetto delle condizioni igienico sanitarie previste dalle normative vigenti.



art	L	H	P	Imballo pezzi Pack quantity
26/35	390	425	420	4

PULIZIA & RACCOLTA DIFFERENZIATA

ECO-TOP: contenitori portarifiuti in PP riciclabile 100% con sportello a becco con apertura e chiusura basculante - Ideali per raccolta differenziata

Resistenti al gelo e al calore, agli agenti chimici, ai raggi UV e all'invecchiamento, prodotti con stabilizzanti anti-UV

Totale assenza di spigoli vivi con superfici esterne ed interne completamente lisce, impilabili e sovrapponibili

Presa ergonomica sul fondo per facilitare lo svuotamento

Maniglia ergonomica e rinforzata con blocco in verticale

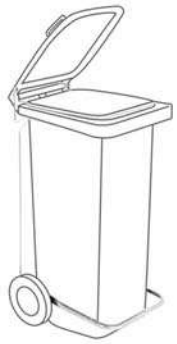
Coperchio con cerniere rinforzate e ribassate ad apertura 270°

GIALLO (GIA) VERDE SCURO (VES) BRUNO (BRB) BLU (BLB)

BIDONI CARRELLATI

240 litri

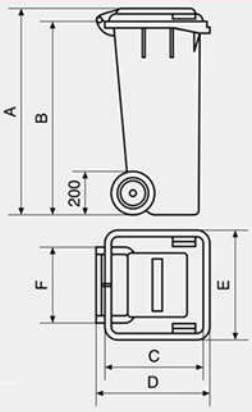
PULIZIA & RACCOLTA DIFFERENZIATA



2404
Kit pedale + anello per bidone 240 l.
240 l. bin pedal and ring

1/240
Anello fermasacco per bidone 240 l.
240 l. bin ring

95/240
Sacchetti immondizia per bidone raccolta differenziata 240 l.
Bin liners 240 l. waste bin



A	1070
B	995
C	655
D	730
E	580
F	420
PESO / WEIGHT	13 Kg

BIANCO LATTE (BIL) · GIALLO (GIA) · VERDE SCURO (VES) · VERDE BIDONE (VEB) · BRUNO BIDONE (BRB) · BLU BIDONE (BLB) · ROSSO BIDONE (ROB) · GRIGIO BIDONE (GRB)

Pulizia e Igiene

CARRELLI CON STRIZZATORE

Il carrello strizzatore è normalmente composto da telaio (in materiale plastico o in metallo trattato) con ruote e paracolpi, maniglia di spinta, 2 secchi (blu per la soluzione detergente, rosso per l'acqua sporca di recupero) ed uno strizzatore (verticale con ganasce, a libro o a rulli) inserito nel secchio rosso.

.02 MANIGLIONE DI SPINTA

.05 STRIZZATORE (verticale con ganasce, a libro o a rulli) inserito nel secchio rosso

.04 SECCHIO ROSSO per la raccolta dell'acqua sporca

.03 SECCHIO GRIGIO per la soluzione di pulizia

.01 BASE con ruote e paracolpi

PINZA MOP

RICARICA MOP
400 gr

UTILIZZANDO IL DOPPIO SECCHIO

si evita che il mop o la frangia sporchi vengano strizzati nel secchio della soluzione pulita.

Una variante di questo carrello è quella dei carrelli monovasca. Come dice la parola, il monovasca è un secchio (di consistente spessore) sul quale vengono avvitate direttamente le ruote e su cui si inserisce lo strizzatore, senza telaio.

Recentemente, il monovasca si è evoluto in doppia sezione per una effettiva separazione dell'acqua sporca da quella pulita e spesso arricchito con una valvola di scarico al fine di svuotare facilmente l'acqua sporca di recupero.

LA FREQUENZA DEL CAMBIO DIPENDE DAL GRADO DI SPORCO DEL PAVIMENTO.

METODO DI UTILIZZO

FASE 1
Riempire il secchio grigio con acqua fino a 2/3, riempire il secchio rosso con acqua fino a 1/3, versare nel secchio grigio la corretta dose di prodotto come riportato sull'etichetta.

FASE 2
Immergere mop/frangia nel secchio grigio per impregnarli di soluzione

FASE 3
Introdurre mop/frangia nello strizzatore e strizzare leggermente

FASE 4
Passare mop/frangia sul pavimento, facendo in modo che aderisca bene alla superficie con movimento a "S" retrocedendo

FASE 5
Introdurre mop/frangia nel secchio rosso, per diluire lo sporco accumulato

FASE 6
Strizzare mop/frangia, per eliminare il più possibile acqua e sporco, che si depositeranno nel secchio rosso

FASE 7
Immergere mop/frangia nel secchio grigio per assorbire una quantità di soluzione sufficiente e riprendere come indicato alla FASE 4

Pulizia e Igiene

Professional Pr

arix Professional

Codice	0121 OUTDOOR		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 28X5,4
Conf.x Cart.	6	Materiale	Polipr. Esp.
Pallet x Strati	6x6	Manico cons.	0616-06141-0401

NEW COLOR

Codice	01201 GARDEN		
Pz. x Conf.	1		
Conf.x Cart.	6	Formato	cm. 23-Max 28
Pallet x Strati	6x8	Materiale	PP
		Manico cons.	0613-061-0612

Codice	0531 FLEXO		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 27,5x24x8,5
Conf.x Cart.	15		asta cm. 61
Pallet x Strati	6x8	Materiale	PP con attacco a snodo
			Gomma
			asta PVC

Codice	6762 FLOOR		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 26x5
Conf.x Cart.	12	Materiale	PP
Pallet x Strati	8x6	Manico cons.	0616-06141-0401

Codice	8551 PUSH		
Pz. x Conf.	1	Formato	55x6
Conf.x Cart.	12	Materiale	PP
Pallet x Strati	6x10		Gomma

Pulizia e Igiene

Codice	085412 BUCKET		
Pz. x Conf.	1	Lt. 13	
Conf.x Cart.	12	Materiale	PP
Pallet x Strati	2x4	manico in PP	

Codice	8551 PUSH		
Pz. x Conf.	1	Formato	55x6
Conf.x Cart.	12	Materiale	PP
Pallet x Strati	6x10		Gomma

Codice	0313 MOP PLUS		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 28
Conf.x Cart.	12	Materiale	82% Cotone
Pallet x Strati	3x11		10% Poliestere
		Peso	gr. 150
		Manico cons.	0616-0614-0401

Codice	0314 BASIC		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 29
Conf.x Cart.	12	Materiale	80% Viscosa
Pallet x Strati	3x11		20% Poliestere
		Peso	gr. 130
		Manico cons.	0616-0614-0401

Codice	0401 HANDLE COLOR		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 130
Conf.x Cart.	12	Materiale	Acciaio Plastificato
Pallet x Strati	10x6	Manop e vite	PP
		Vite	Univers.Italiana

Codice	157 ACCOPPIATA CELLULOSA CELL 80		
Pz. x Conf.	10	Formato	12,7x9x2,8
Conf.x Cart.	6	Spugna	Cellulosa
Pallet x Strati	8x5	Fibre	Poliamm-Poliest.
		Resina	Fenolica
		Abrasivo	Quarzo

Pulizia e Igiene

arix Professional

Codice	PANNO Multiuso QUICK 40			
Codici	11910/G	11911/R	11913/B	11914/V
Pz. x Conf.	10		Formato	40x38
Conf.x Cart.	10		Materiale	Viscosa Poliestere
Pallet x Strati	10x4			Polipropilene
			Tessuto	TNT

Codice	2861 PANNO Spugna PLANE		
Pz. x Conf.	5	Formato	20x18,4
Conf.x Cart.	20	Materiale	cellulosa
Pallet x Strati	12x4		cotone
		Spessore	mm. 5,5
		Colori misti	Giallo-Rosso-Blu

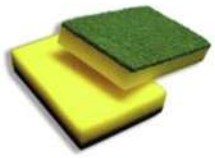
Codice	2861 PANNO Spugna PLANE		
Pz. x Conf.	5	Formato	20x18,4
Conf.x Cart.	20	Materiale	cellulosa
Pallet x Strati	12x4		cotone
		Spessore	mm. 5,5
		Colori misti	Giallo-Rosso-Blu

Codice	287 PANNO Pavimenti COTTON PLUS 60		
Pz. x Conf.	10	Formato	50x55
Conf.x Cart.	6	Materiale	Cotone
Pallet x Strati	4x3		trama poliestere
		Tessuto	Tessile a riccio

Codice	2871 PANNO Pavimenti COTTON SOFT 70		
Pz. x Conf.	10	Formato	50x70
Conf.x Cart.	6	Materiale	cotone - viscosa
Pallet x Strati	4x4		altre fibre sint.
		Tessuto	Tessile

Pulizia e Igiene

Codice	156 SPUGNA ACCOPPIATA CONVERT 80		
Pz. x Conf.	10	Formato	14x9x3,5
Conf.x Cart.	8	Spugna	Poliestere
Pallet x Strati	6x3	Resina	Fenolica
		Fibre	100% Poliammide
		Abrasivo	Carburo di Silicio
		Abrasività	Alta



Codice	1562 SPUGNA ACCOPPIATA CONVERT 90		
Pz. x Conf.	10	Formato	13x9x2,5
Conf.x Cart.	8	Spugna	Poliestere
Pallet x Strati	9x3	Fibre	Poliamm-Poliest.
		Resina	Ureica
		Abrasivo	Quarzo
		Abrasività	Media

Codice	137 TAMPONE ABRASIVO GRILL PAD		
Pz. x Conf.	10	Formato	15x10
Conf.x Cart.	8	Materiale	100% Poliammide
Pallet x Strati	12x3	Resina	Fenolica
		Abrasivo	Carburo di Silicio
		Abrasività	Molto elevata

Codice	5523 SPUGNA ZINCATA METAL 80		
Pz. x Conf.	10	Formato	gr. 80
Conf.x Cart.	12	Materiale	Acciaio Zincato
Pallet x Strati	4x3	Abrasività	Elevata

Codice	552 SPIRALE INOX 30		
Pz. x Conf.	10	Formato	gr. 30
Conf.x Cart.	15	Materiale	Acciaio INOX
Pallet x Strati	6x2	Abrasività	Alta

Codice	5528 SPUGNA PLASTIK 25		
Pz. x Conf.	10	Formato	gr. 25
Conf.x Cart.	10	Materiale	Polipropilene
Pallet x Strati	6x2	Abrasività	Elevata

LOW 5002 Art 22500 - 22501 - 22502
GUANTI IN LATTICE
DI GOMMA NATURALE FELPATI

FLOW 6030 Art. 23209 - 23210 - 23211
GUANTI MONOUSO IN LATTICE SENZA POLVERE

FLOW 6010 Art 23205 - 23206 - 23207
GUANTI MONOUSO IN NITRILE SENZA POLVERE

Sacchetti N.U.

SACCHI N.U. 70X110 50CFX10BS NERI

SACCHI N.U. 55X65 KG 20 NERI
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 NERI
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 NERI
SACCHI N.U. 120X150 KG 20 NERI

SACCHI N.U. 55X65 KG 20 TRASPARENTE
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 TRASPARENTE
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 TRASPARENTE

SACCHI N.U. 55X65 KG 20 AZZURRO
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 AZZURRO
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 AZZURRO

SACCHI N.U. 55X65 KG 20 GIALLO
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 GIALLO
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 GIALLO

SACCHI N.U. 55X65 KG 20 VERDE
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 VERDE
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 VERDE

SACCHI BIODEGRADABILI 90X120
CF 100PX

SACCHI N.U. BAGNO BIANCO 35X44
BIODEGRADABILI - PZ 15X48 CF

Pro Formula
Diversey
Surf
PROFESSIONAL
Active Oxygen
120

FORMULA PROFESSIONALE
FINO A 125 LAVELLI DA 20 LT
Svelto
BUSINESS SOLUTIONS

FORMULA PROFESSIONALE
FINO A 125 LAVELLI DA 20 LT
Svelto
BUSINESS SOLUTIONS

Pro Formula
Diversey
LYSO
FORM
PROFESSIONAL
Igienizzante Plus

200 PASTIGLIE
NUOVO
Svelto
classico
PROFESSIONAL
X 200

P&G Professional
Dash
Formula Pro+
GECONCENTREERD
CONCENTRÉ
CONCENTRATO
2,5l

Pro Formula
By
Diversey
LYSO
FORM
Professional
Detersivo Lavatrice
ad Azione Igienizzante
90

MEGA
PACK
P&G Professional
Dash
ACTILIFT

P&G Professional
CONCENTRATE
Lenor

PROTEZIONE PER CASA E BUCATO
ACE
Classica

M&S FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Detergenti

Detergenti

Sutter PROFESSIONAL
WC REIN
A. MELA
DAL
TERGI INOX
Xtra-CALC
EDELWEISS
MULTIGIENIC
TABS

MATIC 2000

Detergente liquido ad alta concentrazione per il lavaggio automatico delle stoviglie, particolarmente indicato in presenza di acque dure (anche oltre 40°F). Il prodotto ha una formulazione priva di fosfati, non produce schiuma e solubilizza rapidamente lo sporco distaccandolo da stoviglie, posate bicchieri e pentole. Ideale l'utilizzo con gli impianti di dosaggio automatici.
SETTORI DI IMPIEGO: Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Stoviglie, pentole in acciaio inox, bicchieri, vassoi, posate, etc.
INCOMPATIBILITA':
Metalli leggeri (alluminio), plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.
CONSIGLI:
Non miscelare con acidi onde evitare reazione esotermica con schizzi di prodotto. Utilizzare unicamente con gli appositi dosatori su macchine lavastoviglie. Manipolare con cura e non travasareassolutamente il prodotto dalla confezione originale. Utilizzare guanti ed occhiali protettivi. Conservare fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare esclusivamente per gli impieghi descritti.
MODALITA' DI IMPIEGO:
Al fine di ottimizzare i consumi e il risultato, il prodotto va utilizzato unicamente con appositi dosatori automatici, assicurandosi che la temperatura nella vasca di lavaggio e nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore .
AVVERTENZE: Frasi R: R35 Provoca gravi ustioni. Frasi S: S1/2 Conservare sotto chiave e fuori della portata dei bambini. S26 In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. S36/37/39 Usare indumenti protettivi e guanti adatti e proteggersi gli occhi/la faccia. S45 In caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Contiene: idrossido di potassio; potassa caustica

BRILL MATIC

Additivo di risciacquo brillantante per lavastoviglie, ideale anche in presenza di acque molto dure. Facilita l'asciugatura delle stoviglie che risultano brillanti e senza aloni,svolgendo anche un'azione neutralizzante su eventuali residui di detergente. Al fine di evitare sprechi e compromettere il risultato di lavaggio, si raccomanda l'utilizzo di impianti automatici di dosaggio.
SETTORI DI IMPIEGO:
Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Stoviglie in genere (porcellana, plastica, ceramica, vetro).
INCOMPATIBILITA':
Nessuna.
CONSIGLI:
Non miscelare con altri prodotti in modo particolare con prodotti a base di sodio ipoclorito.
Non travasare il prodotto dalla confezione originale.
MODALITA' DI IMPIEGO:
Al fine di ottimizzare i consumi e il risultato , il prodotto va utilizzato unicamente con appositi dosatori automaticiassicurandosi che la temperatura nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore .

DETERGENTE PER FORNI A CONVEZIONE

Specifico per forni a convezione ,
concentrato, sanifica, dona lucentezza.

MATIC 2000 30 KG

Detergente liquido ad alta concentrazione per il lavaggio automatico delle stoviglie, particolarmente indicato in presenza di acque dure (anche oltre 40°F). Il prodotto ha una formulazione priva di fosfati, non produce schiuma e solubilizza rapidamente lo sporco distaccandolo da stoviglie, posate bicchieri e pentole. Ideale l'utilizzo con gli impianti di dosaggio automatici.
SETTORI DI IMPIEGO: Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Stoviglie, pentole in acciaio inox, bicchieri, vassoi, posate, etc.
INCOMPATIBILITA':
Metalli leggeri (alluminio), plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.
CONSIGLI:
Non miscelare con acidi onde evitare reazione esotermica con schizzi di prodotto. Utilizzare unicamente con gli appositi dosatori su macchine lavastoviglie. Manipolare con cura e non travasareassolutamente il prodotto dalla confezione originale. Utilizzare guanti ed occhiali protettivi. Conservare fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare esclusivamente per gli impieghi descritti.
MODALITA' DI IMPIEGO:
Al fine di ottimizzare i consumi e il risultato, il prodotto va utilizzato unicamente con appositi dosatori automatici, assicurandosi che la temperatura nella vasca di lavaggio e nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore .
AVVERTENZE: Frasi R: R35 Provoca gravi ustioni. Frasi S: S1/2 Conservare sotto chiave e fuori della portata dei bambini. S26 In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. S36/37/39 Usare indumenti protettivi e guanti adatti e proteggersi gli occhi/la faccia. S45 In caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Contiene: idrossido di potassio; potassa caustica

BRILL MATIC 25 KG

Additivo di risciacquo brillantante per lavastoviglie, ideale anche in presenza di acque molto dure. Facilita l'asciugatura delle stoviglie che risultano brillanti e senza aloni,svolgendo anche un'azione neutralizzante su eventuali residui di detergente. Al fine di evitare sprechi e compromettere il risultato di lavaggio, si raccomanda l'utilizzo di impianti automatici di dosaggio.
SETTORI DI IMPIEGO:
Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Stoviglie in genere (porcellana, plastica, ceramica, vetro).
INCOMPATIBILITA':
Nessuna.
CONSIGLI:
Non miscelare con altri prodotti in modo particolare con prodotti a base di sodio ipoclorito.
Non travasare il prodotto dalla confezione originale.
MODALITA' DI IMPIEGO:
Al fine di ottimizzare i consumi e il risultato , il prodotto va utilizzato unicamente con appositi dosatori automaticiassicurandosi che la temperatura nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore .

MEC 210
SGRASSANTE FORNO

Sgrassante specifico pronto all'uso per la pulizia di piastre di cottura, forni, grill, girarrosto ecc. Scioglie rapidamente i residui di olii e grassi bruciati o carbonizzati, che anneriscono e carbonizzano,rendendo poco igieniche le superfici.
SETTORI DI IMPIEGO:
Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti.
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Piastre di cottura, forni, grill
INCOMPATIBILITA':
Metalli leggeri (alluminio), plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.
CONSIGLI:
Non miscelare con acidi onde evitare reazione esotermica con schizzi di prodotto.Prodotto da usarsi solo per gli scopi descritti. Utilizzare guanti adatti ed occhiali protettivi. Non travasare il prodotto dalla confezione originale
MODALITA' DI IMPIEGO:
Il prodotto va applicato omogeneamente alle superfici da trattare, possibilmente ancora tiepide ad una temperatura di circa 40 °C, lasciare agire per almeno 10/15 minuti, infine risciacquare accuratamente con acqua a getto o pulire con panni umidi, al fine di rimuovere le incrostazioni che sono state ammorbidite dal prodotto. Utilizzare il prodotto con apposito spruzzatore in dotazione. Per forti incrostazioni ripetere più volte l'applicazione Per ridurre i tempi di lavoro, si consiglia di effettuare l'applicazione tutti i giorni e , comunque, in base al grado di utilizzo e,quindi, di sporco della superficie da trattare.
DOSAGGIO: utilizzare tal quale
Frasi R: R 22 nocivo per ingestione. **R35** provoca gravi ustioni. **Frasi S: S1/2** conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini. **S26** in caso di contatto con gli occhi,lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico **S 36/37/39** usare indumenti protettivi e guanti adatti e proteggersi gli occhi e la faccia. Contiene: Sodio e Potassio Idrossido.

CREMA LAVAMANI

Detergente neutro cremoso per la pulizia delle mani. Deterge delicatamente le mani, nel pieno rispetto della pelle, grazie alla scelta dei componenti ed al pH eudermico (5,5). Leggermente viscoso, è ideale per l'impiego negli appositi dispenser.
SETTORI DI IMPIEGO:
Ristoranti, alberghi, bar, enti e comunità, ospedali, mense, aziende
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Mani ed avambracci.
INCOMPATIBILITA':
Nessuna.
CONSIGLI:
Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Il prodotto è termosensibile quindi conservarlo a temperatura ambiente e non esporre ai raggi diretti del sole onde evitare che fluidifichi e/o decolori.
MODALITA' DI IMPIEGO:
Versare una piccola quantità di prodotto e dopo aver inumidito le mani, strofinare leggermente. Risciacquare.
COMPOSIZIONE CHIMICA:
Detergente liquido per la pulizia delle mani - a norma della Legge dell'11 ottobre 1986 n. 713 e successive modificazioni.
INGREDIENTI:
AQUA SODIUM LAURETH SULFATE, COCAMIDE DEA, SODIUM CHLORIDE, COCAMIDOPROPYL BETAINE, PARFUM,CITRIC ACID, HEXIL CINNAMAL, METHYLCHLOROISOTHIAZOLINONE AND METHYLISOTHIAZOLINONE, C.I. 16255.
Il prodotto è ideale per l'impiego con gli appositi dosatori.

DISINCROSTANTE ACIDO
PER LA RIMOZIONE DEI RESIDUI CALCAREI

Disincrostante per macchine lavastoviglie e superfici in acciaio in genere a base di acido fosforico. E' indispensabile per la manutenzione della lavastoviglie, in quanto elimina, senza corrodere, le incrostazioni di calcare dalle serpentine (che provocano un elevato consumo di energia elettrica) e dagli ugelli, la cui ostruzione è una delle cause principali di cattivo lavaggio della macchina.
SETTORI DI IMPIEGO:
Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Macchine lavastoviglie, cuocipasta, lavapentole, etc.
INCOMPATIBILITA':
Superfici sensibili agli acidi (legno, marmo, ferro, ghisa, alluminio, superfici cromate).
CONSIGLI:
Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Non miscelare assolutamente con prodotti alcalini o clorati onde evitare lo sviluppo di reazioni esotermiche oppure lo sviluppo di gas. Proteggersi le mani e gli occhi utilizzando guanti e occhiali protettivi. In caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua. Per neutralizzare la soluzione di disincrontante, non usare mai detergenti clorinati.
MODALITA' DI IMPIEGO:
Usare il prodotto diluito 1:1 o 1:2 a seconda dello spessore delle incrostazioni da rimuovere. Riempire con prodotto il livello di pescaggio delle pompe delle macchine lavastoviglie o più lavaggi a vuoto.
AVVERTENZE: Frasi R: R34 provoca ustioni. **Frasi S: S1/2** conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini. **S26** in caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico **S 28** in caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua **S 45** in caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Contiene: acido fosforico

MEC 35
DEGRASER

Detergente sgrassante industriale a base di tensioattivi, per la rapida rimozione di sporco grasso, sia di origine minerale che organica. Particolarmente indicato per il lavaggio a fondo di pavimenti, impianti produttivi, magazzini ed officine. A bassa schiuma, è ideale per l'uso con lavasciuga, monospazzola o idropulitrice. Lascia l'ambiente gradevolmente profumato.

SETTORI DI IMPIEGO:
Industrie, officine, autorimesse, magazzini, bar e ristoranti, mense

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Pavimenti, superfici lavabili, etc

INCOMPATIBILITA':
Su superfici verniciate provare prima la tenuta del colore in un angolo nascosto.

CONSIGLI:
Non miscelare con altri prodotti in modo particolare con prodotti acidi. Non travasare il prodotto dalla confezione originale. Non è adatto per ambienti e superfici che entrano a contatto diretto con alimenti (es. pentole, stoviglie etc.)

MODALITA' DI IMPIEGO:
PAVIMENTI: diluire dall'1% al 4% (10-40 ml. per litro di acqua). Per sporchi ostinati aumentare la concentrazione. Non occorre risciacquare.
MACCHINARI E SUPERFICI: diluire dal 5% al 20% (50-200 ml. per litro di acqua) secondo il grado di sporco. Su sporchi ostinati usare tal quale. Risciacquare.

LUCID MEC
DETERGENTE PER PAVIMENTI LUCIDI

Disincrostante per macchine lavastoviglie e superfici in acciaio in genere a base di acido fosforico. E' indispensabile per la manutenzione della lavastoviglie, in quanto elimina, senza corrodere, le incrostazioni di calcare dalle serpentine (che provocano un elevato consumo di energia elettrica) e dagli ugelli, la cui ostruzione è una delle cause principali di cattivo lavaggio della macchina.

SETTORI DI IMPIEGO:
Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Macchine lavastoviglie, cuocipasta, lavapentole, etc.

INCOMPATIBILITA':
Superfici sensibili agli acidi (legno, marmo, ferro, ghisa, alluminio, superfici cromate).

CONSIGLI:
Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Non miscelare assolutamente con prodotti alcalini o clorati onde evitare lo sviluppo di reazioni esotermiche oppure lo sviluppo di gas. Proteggersi le mani e gli occhi utilizzando guanti e occhiali protettivi. In caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua. Per neutralizzare la soluzione di disincrontante, non usare mai detergenti clorinati.

MODALITA' DI IMPIEGO:
Usare il prodotto diluito 1:1 o 1:2 a seconda dello spessore delle incrostazioni da rimuovere. Riempire con prodotto il livello di pescaggio delle pompe delle macchine lavastoviglie o più lavaggi a vuoto.

AVVERTENZE: Frasi R: R34 provoca ustioni. **Frasi S: S1/2** conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini. **S26** in caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico **S 28** in caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua **S 45** in caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Contiene: acido fosforico

MEC 100
MANUAL OR MATIC

Sgrassante alcalino concentrato, per pulire a fondo tutte le superfici lavabili sporche di grasso, sia di origine animale che vegetale. Senza colore né profumo, è ideale nel settore alimentare per la pulizia di pavimenti, piastrelle, laminati plastici, acciaio inox e tutte le superfici lavabili. E' a schiuma frenata e può essere quindi impiegato con macchine lavapavimenti ed idropulitrici.

SETTORI DI IMPIEGO:
Esercizi alimentari, macellerie, pasticcerie, gelaterie, panetterie.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Pavimenti, piani di cottura, celle frigorifere, utensili, piani di lavoro e superfici dure in genere.

INCOMPATIBILITA':
Non lasciare asciugare le soluzioni sui metalli leggeri (alluminio), vetro, plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti alcalini.

CONSIGLI:
Non miscelare con altri prodotti. Manipolare con cura e non travasare il prodotto dalla confezione originale. Utilizzare esclusivamente per gli impieghi descritti.

MODALITA' DI IMPIEGO:
Diluire il prodotto in acqua secondo lo sporco da rimuovere. Risciacquare abbondantemente con acqua potabile.
1 parte di prodotto e 3 parti di acqua per grassi stratificati
1 parte di prodotto e 10 parti di acqua per grassi normali
1 parte di prodotto e 100 parti di acqua per sporchi leggeri

AVVERTENZE: R36/38 Irritante per gli occhi e la pelle. **S24/25** Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. **S26** In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico.

LEMON WASH

Detergente per il lavaggio manuale delle stoviglie, profumato al limone. Produce abbondante schiuma e rimuove efficacemente unto e sporco da tutti i tipi di stoviglie. Grazie al pH neutro ed ai componenti opportunamente selezionati, non altera l'equilibrio naturale dell'epidermide delle mani.

SETTORI DI IMPIEGO:
Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Stoviglie, pentolame, bicchieri, posate, vassoi, utensili da cucina etc.

INCOMPATIBILITA':
Nessuna.

CONSIGLI:
Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Il prodotto è termosensibile quindi conservarlo a temperatura ambiente e non esporre ai raggi diretti del sole onde evitare che fluidifichi e/o decolori.

MODALITA' DI IMPIEGO:
Regolarsi secondo la durezza dell'acqua (in gradi francesi °F).
I dosaggi sono riportati nella tabella sottostante:

Durezza dell'acqua in gradi francesi (°F)	Grammi ogni 5 litri d'acqua
DOLCE 0° - 15° F	15
MEDIA 15° - 25° F	25
DURA OLTRE 25° F	30

LEMON WASH

Detergente per il lavaggio manuale delle stoviglie, profumato al limone. Produce abbondante schiuma e rimuove efficacemente unto e sporco da tutti i tipi di stoviglie. Grazie al pH neutro ed ai componenti opportunamente selezionati, non altera l'equilibrio naturale dell'epidermide delle mani.

SETTORI DI IMPIEGO:
Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Stoviglie, pentolame, bicchieri, posate, vassoi, utensili da cucina etc.

INCOMPATIBILITA':
Nessuna.

CONSIGLI:
Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Il prodotto è termosensibile quindi conservarlo a temperatura ambiente e non esporre ai raggi diretti del sole onde evitare che fluidifichi e/o decolori.

MODALITA' DI IMPIEGO:
Regolarsi secondo la durezza dell'acqua (in gradi francesi °F).
I dosaggi sono riportati nella tabella sottostante:

Durezza dell'acqua in gradi francesi (°F)	Grammi ogni 5 litri d'acqua
DOLCE 0° - 15° F	15
MEDIA 15° - 25° F	25
DURA OLTRE 25° F	30

MEC MELA

Detergente lavapavimenti particolarmente indicato per la manutenzione delle superfici trattate con cera metallizzata. Grazie alla formulazione non aggressiva ed al pH neutro, esplica un'efficace azione pulente, senza intaccare il film ceroso. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idropulitrici, lascia nell'ambiente un gradevole e persistente profumo

SETTORI DI IMPIEGO:
Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
pavimenti

INCOMPATIBILITA':
Nessuna.

CONSIGLI:
Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITA' DI IMPIEGO:
Diluire secondo i dosaggi consigliati e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga.
Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.

DOSAGGI:	dall' 1% al 3% (10-30 ml di prodotto per litro d'acqua)

MEC PINO

Detergente lavapavimenti particolarmente indicato per la manutenzione delle superfici trattate con cera metallizzata. Grazie alla formulazione non aggressiva ed al pH neutro, esplica un'efficace azione pulente, senza intaccare il film ceroso. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idropulitrici, lascia nell'ambiente un gradevole e persistente profumo

SETTORI DI IMPIEGO:
Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
pavimenti
INCOMPATIBILITA':
Nessuna.
CONSIGLI:
Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.
MODALITA' DI IMPIEGO:
Diluire secondo i dosaggi consigliati e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga.
Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.

DOSAGGI:	dall' 1% al 3% (10-30 ml di prodotto per litro d'acqua)

MEC ROSA

Detergente lavapavimenti profumato per la pulizia giornaliera dei pavimenti. Non intacca le superfici, anche quelle trattate con cera, non richiede risciacquo e lascia nell'ambiente un gradevole e persistente PROFUMO DI FIORI ROSA

SETTORI DI IMPIEGO:
Imprese di pulizia, ristoranti, bar, alberghi, ospedali, mense, ecc.
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
Pavimenti, superfici lavabili
INCOMPATIBILITA':
Nessuna.
CONSIGLI:
Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale. Non eccedere nell'uso.
MODALITA' DI IMPIEGO:
Diluire in acqua dal 3% al 5% (30 - 50 ml per litro d'acqua) secondo il grado di sporco da rimuovere e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga.
Non occorre risciacquare. Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.

MEC LEMON

Detergente lavapavimenti particolarmente indicato per la manutenzione delle superfici trattate con cera metallizzata. Grazie alla formulazione non aggressiva ed al pH neutro, esplica un'efficace azione pulente, senza intaccare il film ceroso. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idropulitrici, lascia nell'ambiente un gradevole e persistente profumo

SETTORI DI IMPIEGO:
Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.
SUPERFICI DI APPLICAZIONE:
pavimenti
INCOMPATIBILITA':
Nessuna.
CONSIGLI:
Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.
MODALITA' DI IMPIEGO:
Diluire secondo i dosaggi consigliati e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga.
Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.

DOSAGGI:	dall' 1% al 3% (10-30 ml di prodotto per litro d'acqua)

Detergenti

DECALC
BAGNO
750ml
OFFICE
750ml
DONAL
SANO
FORM
bagno
IGIENIZZANTE
PULITO PROFONDO
DONAL
K11
SGRASSANTE
RAPIDO MULTIUSO
750 ml
DONAL
Eco
MULTIUSO
750 ml

Detergenti

CAND
gel
DETERGENTE
con candeggina
è IGIENE al 100%
ACQUA
DEMINERALIZZATA
SELENE
4000ml
CANDEGGINA
SANYS
MAXI PULITO
LAVAPIATTI
AGRO
CONCENTRATO
FORMULA AL LIMONE
PIU' SGRASSANTE
4Lt

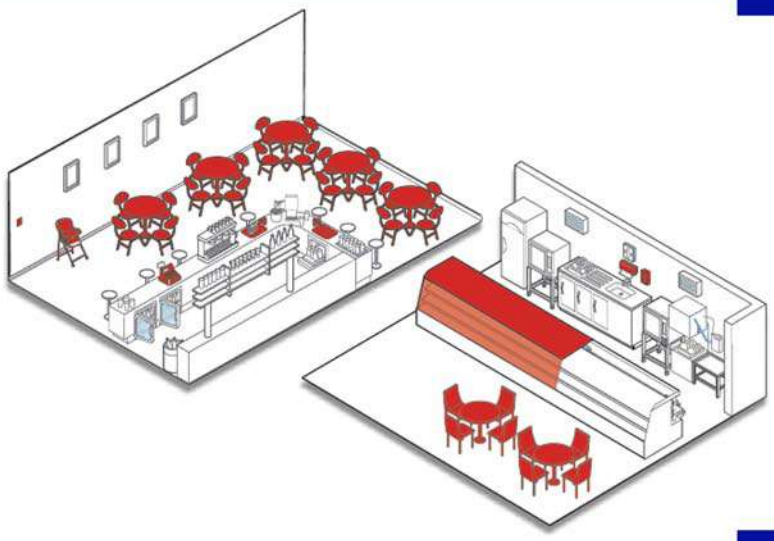
Pulizia e Igiene

Pulizia e Igiene

PROTOCOLLO DI SANIFICAZIONE STRAORDINARIA PER PREVENZIONE COVID-19 NELLA RISTORAZIONE

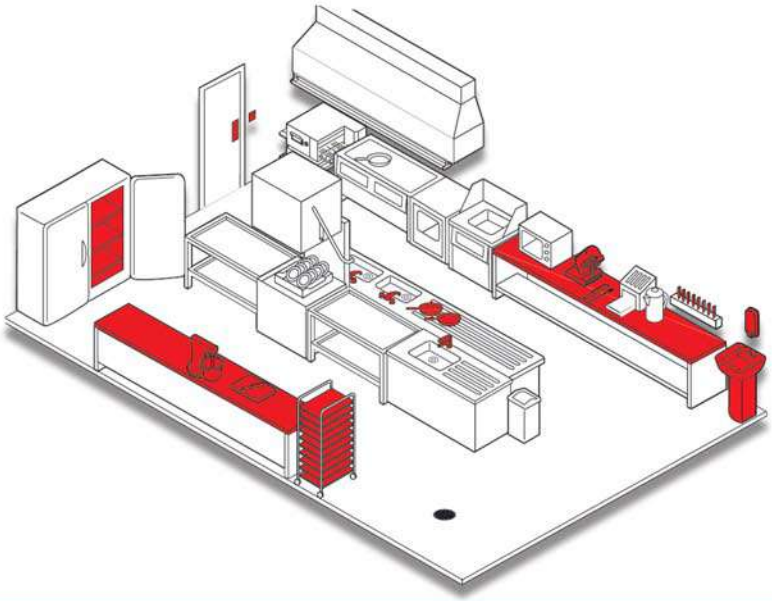
DISINFETTANTE IGIENIZZANTE MANI IN BOTTIGLIA 500 ML SENZA RISCIACQUO

PUNTI CRITICI CONTROLLO E DISINFEZIONE SALA CLIENTI



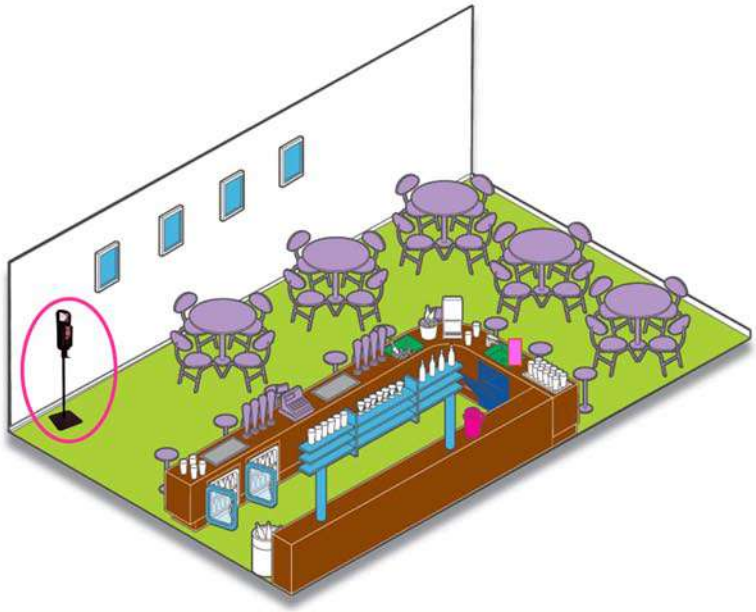
- vetrinette protettive
- sedie
- tutte le maniglie (non solo porte)
- tavoli
- dosatori (carichi , puliti e in ordine)
- pulsantiere
- tablets

PUNTI CRITICI CONTROLLO E DISINFEZIONE CUCINA

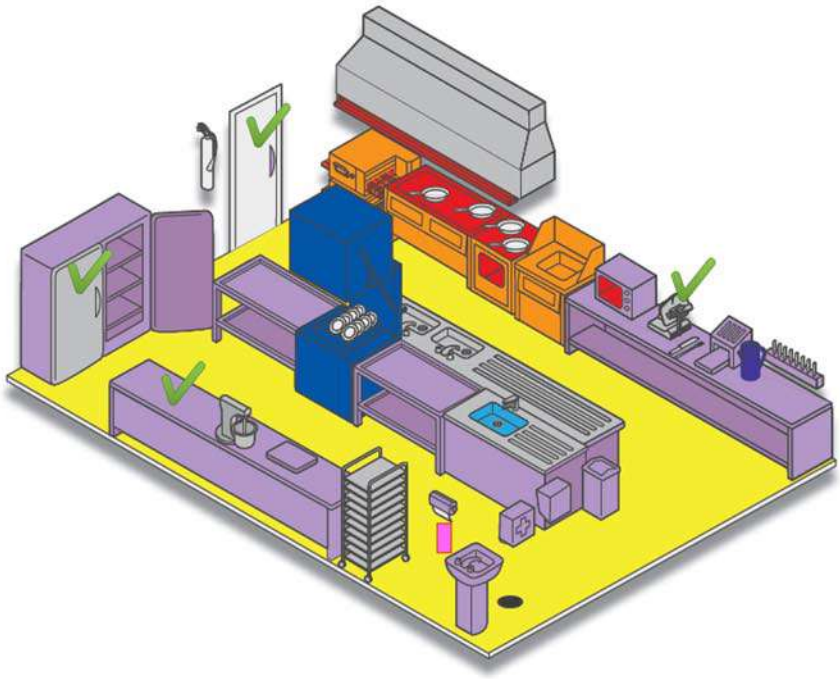


- maniglie
- rubinetteria
- pulsantiere
- utensili e stoviglie
- dosatori (carichi , puliti e in ordine)
- superfici a contatto con alimenti
- superfici a contatto con mani

Protocollo di sanificazione straordinaria nella Ristorazione AREE CLIENTI – SALA RISTORANTE



Protocollo di sanificazione straordinaria nella Ristorazione CUCINA e ZONE PREPARAZIONE



Frequenza	Prodotto		Dosaggio	Modalità d'uso
Dopo ogni servizio e ad ogni cambio di lavorazione [*] ✓		**SUMA TAB D4** (CLORO) R.M.S. N 18827	**3 Pastiglie ogni 5 L d'acqua**	Rimuovere accuratamente lo sporco grossolano. Bagnare il panno o il mop nella soluzione. Passare sulla superficie da pulire. Lasciare agire per 5 minuti. Risciacquare abbondantemente con acqua potabile
		DIVODES FG VT29 (ALCOOL) R.M.S. N° 20311	**Pronto all'uso**	Erogare il prodotto sulla superficie e passare con un panno. NON necessita di risciacquo.
		ALCOSAN VT10 (ALCOOL e QUATERNARI) R.M.S. N° 18645	**Pronto all'uso**	Rimuovere lo sporco grossolano. Distribuire la soluzione sulle superfici, con panno o spugna. Sfregare se necessario. Lasciare agire 5 minuti e risciacquare.

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

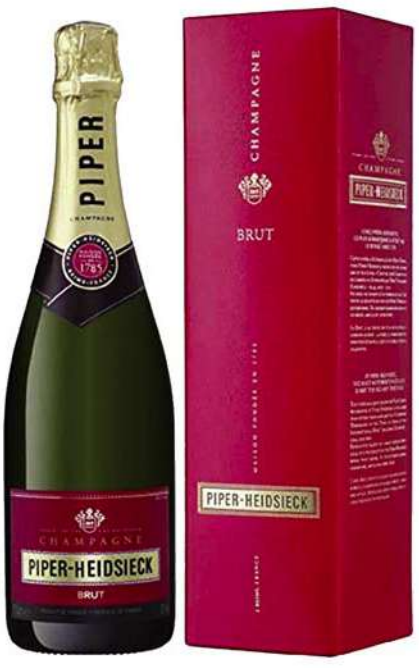
Bollicine e Vini

Le tipologie di vino variano in base alla metodologia e alle tecniche di produzione, di vinificazione e di affinamento in botte. I vini vengono classificati in: bianchi e rosati, rossi e speciali. Questi ultimi sono i vini frizzanti, gli spumanti, i passiti e liquorosi e gli aromatizzati. Si tratta di prodotti che hanno una lavorazione particolare e non rientrano nel normale trattamento di cantina.

POMMERY
BRUT ROYAL
CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

G.H.MUMM
CHAMPAGNE
MUMM
BRUT
Cordon Rouge

MOËT & CHANDON
MOËT
MOËT IMPÉRIAL
CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
IMPÉRIAL
BRUT

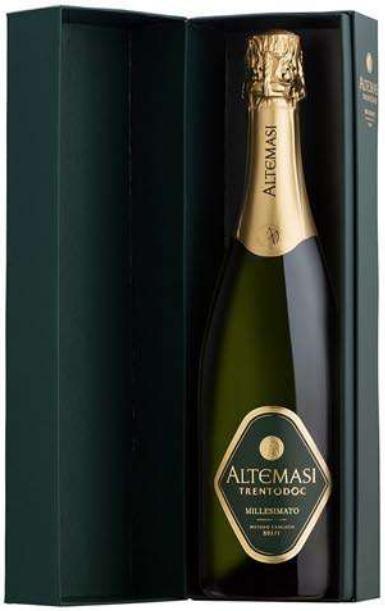

PIPER
CHAMPAGNE
BRUT
PIPER-HEIDSIECK

FRANCIACORTA
BERLUCCHI

BERLUCCHI
FRANCIACORTA
BERLUCCHI
CUVÉE IMPERIALE
BRUT

BERLUCCHI
FRANCIACORTA
BERLUCCHI
CUVÉE IMPERIALE
MAX ROSÉ

FERRARI
FERRARI
TRENTODOC
FERRARI
MAXIMUM


ALTEMASI
ALTEMASI
TRENTODOC
MILLESIMATO

Bollicine

CON-TRÈ SPUMANTI

NEW

CON-TRÈ Bianco Spumante
Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Uve bacca bianca
- Gradazione : 11 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

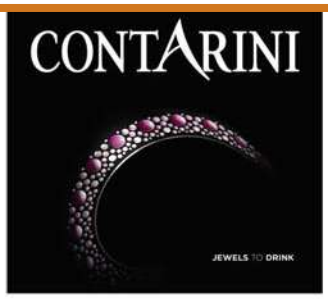
CON-TRÈ Rosè Spumante
Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Uve bacca nera
- Gradazione : 11 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

CON-TRÈ Pinot Grigio Spumante
Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Pinot Grigio
- Gradazione : 11,5 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

Bollicine



PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO BRUT

PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO EXTRA DRY

MOSCATO
VINO SPUMANTE - DOLCE

Bollicine

PROSECCO
BRUT

PROSECCO SUPERIORE
BRUT

PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY

BLANC DE BLANCS
VINO SPUMANTE
MILLESIMATO - EXTRA DRY

PINOT ROSÉ
VINO SPUMANTE - BRUT

VINI CALABRIA

LIBRANDI

SEGNO LIBRANDI CIRÒ ROSSO

Ottenuto da uve di Gaglioppo in purezza: tipico, originale e immediato al tempo stesso.

ASYLIA ROSSO DOC MELISSA

Il vino è ottenuto da una breve macerazione di uve di Gaglioppo in purezza che offrono un rosso piacevole, immediato e fruttato.

DUCA SANFELICE CIRÒ DOC

Il nostro miglior Gaglioppo, proveniente da vecchie viti allevate ad alberello della DOC Cirò.

MEGONIO IGT CALABRIA

Da uve Magliocco, vitigno storico calabrese coltivato sulle colline della nostra Tenuta Rosaneti.

GRAVELLO IGT CALABRIA

Dalle migliori uve allevate nella nostra Tenuta Arcidiaconato
Vino che nasce alla fine degli anni ’80 da un uvaggio di Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.

TERRE LONTANE

Uvaggio di Gaglioppo (70%) e Cabernet Franc (30%), è un rosato delicato, vellutato e fruttato.

VINI CALABRIA

LIBRANDI

SEGNO LIBRANDI CIRÒ ROSATO

Ottenuto da uve Greco bianco in purezza, è un bianco fresco, fruttato e piacevole che rievoca l'estate

SEGNO LIBRANDI CIRÒ BIANCO

Ottenuto da uve Greco bianco in purezza, è un bianco fresco, fruttato e piacevole che rievoca l'estate

ASYLIA BIANCO DOC

Fruttato e floreale. Vino ottenuto da uve di Greco bianco, sapido, fresco e fruttato.

CRITONE IGT CALABRIA

Frutto di uve internazionali coltivate in terra calabrese: Chardonnay (90%) e Sauvignon Blanc (10%).

EFESO

Un vitigno storico calabrese, il Mantonico,coltivato nella nostra Tenuta Rosaneti.

LABELLA

Vino da tavola bianco frizzante. Per tutte le occasioni. Nostro simbolo dell'estate calabrese.

VINI CALABRIA

TENUTA IUZZOLINI

CIRO ROSSO CLASSICO

Vitigno: Gaglioppo

CIRO BIANCO DOC

Vitigno: Greco bianco

CIRO ROSATO DOC

Vitigni: gaglioppo 100%

BELFRESCO
CALABRIA ROSSO IGT

Vitigni: gaglioppo 100%

.

PRINCIPE SPINELLI
CALABRIA ROSSO IGT

Vitigni: gaglioppo 95% e altre varietà autorizzate
Affinamento: 6 mesi in barriques di secondo passaggio e un mese in bottiglia

ARTINO

Vitigno: Gaglioppo e Magliocco

Affinamento:Passaggio di sei mesi in barriques di rovere francese nuove.

TENUTA IUZZOLINI

LUMARE
CALABRIA ROSATO IGT
Vitigni: gaglioppo e cabernet sauvignon

PRIMAFILA
Vitigno: Greco bianco

MADREGOCCIA
CALABRIA BIANCO IGT
Vitigni: greco bianco 50% e chardonnay 50%
Affinamento: 6 mesi tra acciaio e bottiglia

DONNA GIOVANNA
Vitigni: greco bianco da vendemmia tardiva 100%
Affinamento: 6 mesi in barriques di rovere francese nuove e poi 2 mesi in bottiglia

PATERNUM
CALABRIA ROSSO IGT
Vitigni: magliocco 100%
Affinamento: 24 mesi in barriques poi minimo 24 mesi in bottiglia

VINI CALABRIA

SPADAFORA
1915

SOLENERO
CALABRIA IGP

Vitigni: una equilibrata combinazione di Magliocco e Merlot;

ROSASPINA
CALABRIA IGP

Vitigni: Greco Nero in purezza;

ARSU'RA
TERRE DI COSENZA DOP

Vitigni: Magliocco Dolce in purezza;

MAGARIA
CALABRIA IGP

Vitigni: Magliocco Dolce in purezza;

LUNAPIENA
TERRE DI COSENZA DOP

Vitigni: tipici della zona, quali Greco Bianco, Mantonico e Malvasia;

DOLCEMARE
TERRE DI COSENZA DOP

Vitigni: Greco e Malvasia;

VINI CALABRIA

SPADAFORA
1915

1915 - ANNODOMINI
TERRE DI COSENZA DOP

Vitigni: autoctoni, Magliocco Dolce e Greco Nero;

TELESIO
TERRE DI COSENZA DOP

Vitigni: tipici della zona, quali il Magliocco, il Greco Nero e la Malvasia;

NERELLO
CALABRIA IGP

Vitigni: Nerello detto anche Calabrese e Greco Nero;

NEROPACO
TERRE DI COSENZA DOP

Vitigni: Magliocco Dolce, in purezza;

NOVELLO
CALABRIA IGP

Vitigni: Magliocco Dolce, in purezza;

PEPEROSSO
CALABRIA IGP

Vitigni: una equilibrato blend di Magliocco Dolce e Merlot;

VINI CALABRIA

SPADAFORA
1915

TERRANO ROSSO
CALABRIA IGP
Vitigni:
Magliocco in purezza;

TERRANO ROSATO
CALABRIA IGP
Vitigni:
Magliocco in purezza;

TERRANO BIANCO
CALABRIA IGP
Vitigni:
Greco bianco in purezza;

PANDOSIA
CALABRIA IGP
Vitigni:
Pecorello in purezza

MADREPERLA ROSA
SPUMANTE EXTRA-DRY
Vitigni: un equilibrato blend di vitigni autoctoni;

MADREPERLA BIANCO
SPUMANTE BRUT
Vitigni: un equilibrato blend di vitigni autoctoni;

MONAMOUR ROSATO
VINO FRIZZANTE
Vitigni: un equilibrato blend di vitigni autoctoni;

MONAMOUR BIANCO
VINO FRIZZANTE
Vitigni: un equilibrato blend di vitigni autoctoni;

Trupia
CANTINE ROMBOLA'

TRUPIA
CALABRIA IGP
Vitigni: Uve nere di Calabria
Affinamento: Botti di Rovere e Bottiglie

CRITAJANCA
CALABRIA IGP
Vitigni: Uve nere di Calabria

SCIALATA
CALABRIA IGP
Vitigni: Uve bianche di Calabria

Terra Nostra

TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 5lt

TERRA NOSTRA
Vino Bianco - 5lt

TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 1lt

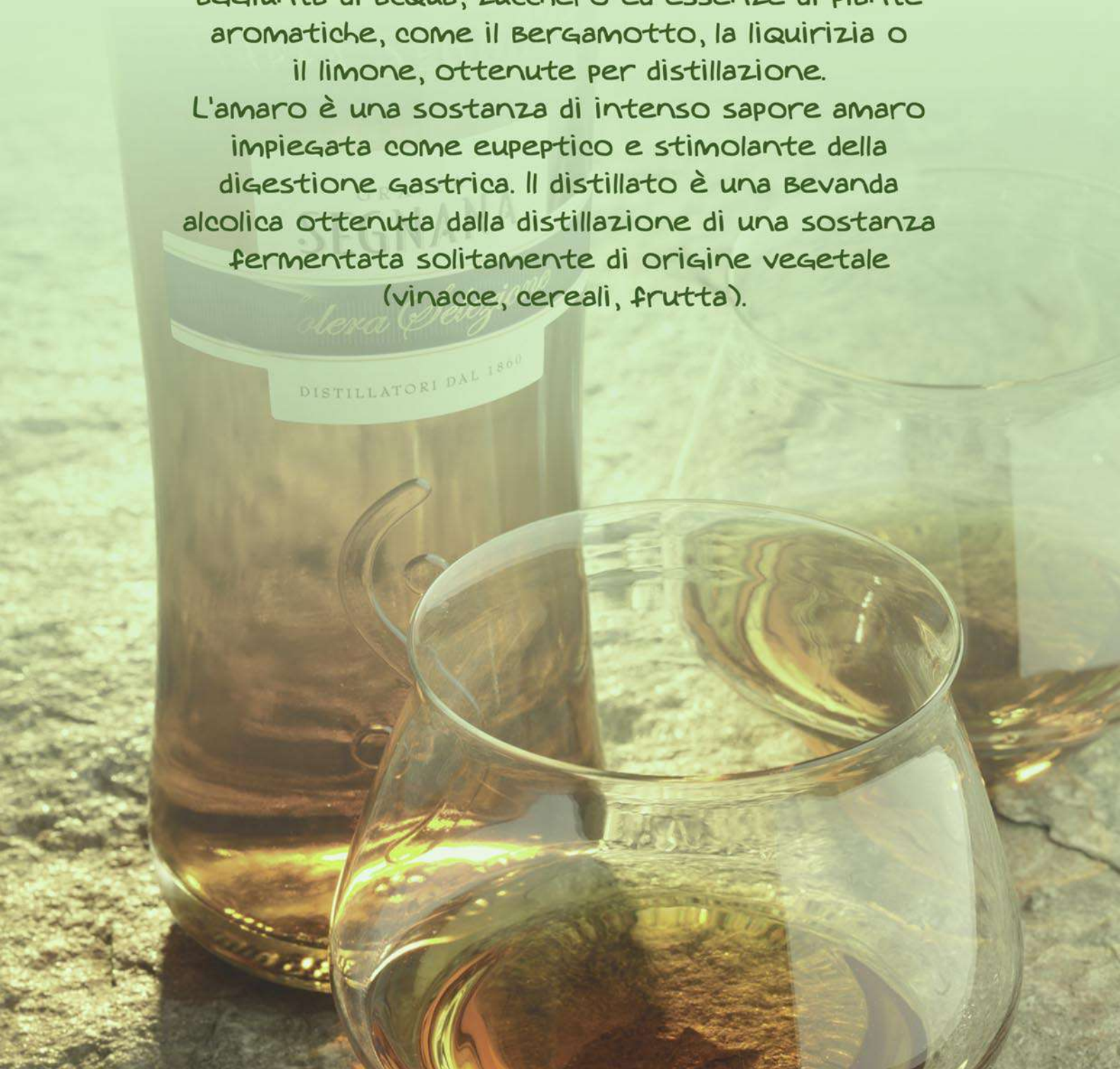
TERRA NOSTRA
Vino Bianco - 1lt

TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 0,20 cl

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Liquori Amari e Distillati

Zuccherate, amare o aromatizzate queste bevande sono particolarmente gradite sia al bar che al ristorante a chiusura del pasto. Il liquore è una soluzione alcolica zuccherina, ricavata da acqueviti, con aggiunta di acqua, zucchero ed essenze di piante aromatiche, come il bergamotto, la liquirizia o il limone, ottenute per distillazione.
L'amaro è una sostanza di intenso sapore amaro impiegata come eupeptico e stimolante della digestione gastrica. Il distillato è una bevanda alcolica ottenuta dalla distillazione di una sostanza fermentata solitamente di origine vegetale (vinacce, cereali, frutta).



AMARO
NUMERO5

Sigillo conclusivo di ogni pasto, rigorosamente dopo il caffè. È una sintesi di creatività, convivialità e campanilismo. Fresco o a temperatura ambiente, con ghiaccio o liscio è l'elisir per un "piccolo momento di piacere". Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese. Creato per infusione di erbe officinali, secondo antica ricetta della nostra terra.

SOLO NEI MIGLIORI RISTORANTI

LIQUORI CALABRESI

Le Eccellenze

il Calabrese®

LIQUIRIZIA
forfive
05
il Calabrese

BERGAMOTTO
forfive
05
il Calabrese
AMARO NUMERO5
05
amaro

05

il Calabrese®

AMARO
NUMERO5

Red Orange
Edition

05

AMARO NUMERO 05

il Calabrese®

Amaro 05
cl 70

Amaro 05
Limited Edition
cl 70

Bergamotto 05
cl 70

Limoncello 05
cl 70

Liquirizia 05
cl 70

Amaro 05
Red ORange Edition
cl 70

Grappa 05
Bianca
cl 70

Grappa 05
Barricata
cl 70

05

AMARO NUMERO 05

il Calabrese®

APER 05
CL 70

VODKA 05
CLEAR
CL 70

VODKA 05
FRAGOLA
CL 70

VODKA 05
PESCA
CL 70

IL CALABRESE SOUVENIR
GIFT BOX
CONTIENE UNA BOTTIGLIA DA CL 70

LIQUIRIZIA 05
CL 20

BERGAMOTTO 05
CL 20

LIMONCELLO 05
CL 20

AMARI

Amaro Ramazzotti
cl 70

Amaro Lucano
cl 150

Amaro Montenegro
cl 150

Borsci
San Marzano
cl 150

Amaro Braulio
cl 70

Amaro Radis
cl 50

Amaro Jagermeister
cl 100
cl 150

Amaro Jagermeister
Spice
cl 70

AMARI E DIGESTIVI

Amaretto Disaronno
cl 75

Amaro
China Martini
cl 70

Amaro
Fernet Branca
lt 1

Amaro
Branca Menta
lt 1

Amaro Unicum
lt 1

Amaro Cynar
lt 1

Amaro Silano
lt 1

Amaro Averna
cl 150

Amaro Petrus
lt 70

Amaro Jefferson
cl 70

Mirto Rosso
cl 70

Liquirizia la Calabrisella
lt2

Licorice Bonollo
cl 70

GRAPPE

Grappa Prime Uve Nera
cl 70

Grappa Prime Uve Bianca
cl 70

Grappa 903 Barrique
cl 70

Grappa 903 Bianca
cl 70

Grappino Bertagnolli
lt 1

Grappa Frattina Bianca
cl 70

Frattina Chardonnay
cl 70

Grappa Candolini Bianca
cl 70 - cl 100

Grappa di prosecco Villa del doge
cl 150

Grappa Villa del doge
cl 150

GRAPPE

Grappa Of
Ligneum
cl 70

Grappa OF Prosecco
Bonollo
cl 70

Grappa OF Amarone
Bianca Bonollo
cl 70

Grappa Averna
cl 70

Grappa Bianca
Nardini
lt 1

Grappa
Barrique invecchiata
cl 70

Grappa
Acqua magliocco
cl 70

Grappa
Magnoberta robinia
cl 70

BRANDY

Brandy Cardenal Mendoza
cl 70

Stock Original
cl 70
cl 100

Remy Martin VSOP
cl 70

Vecchia Romagna E.N.
cl 150

Carlos I
cl 70

Brandy Fundador
cl 70

Calvados Fine Malandrie
cl 70

Calvados Morin Selection cl 70

BRANDY

Cognac Courvoisier vs
cl 70

Cognac Hennesy vs
cl 70

Stock 84
Riserva Invecchiata
lt 1

Stravecchio Branca
cl 70

RUM

Bacardi Carta Blanco Superior
lt 1

Rum Bacardi Oakheart
lt 1

Bacardi Riserva
Lt 1

Bacardi Mojito
cl 70

Bacardi 8 anni
cl 70

matusalem gran riserva
15 anni
cl 70

matusalem 7 anni
15 anni - cl 70

Rum Diplomatico
Riserva Esclusiva
cl 70

Rum Blanco
Supremo Brugal
cl 70

RUM

Rum Pampero Oro
cl 70

Pampero Anniversario
cl 70

Rum Pampero Especial
Lt 1

Rum Pampero Blanco
lt 1

Zacapa Etichetta Rossa
23yo
cl 70

Zacapa XO Solera
Gran Reserva Especial
cl 70

Rum Havana Club 3y
cl 100

Havana Club
Anejo Especial
cl 100

RUM

RUM HAVANA CLUB
RESERVA
CL 70

RUM HAVANA CLUB
BLANCO
CL 70

RUM HAVANA CLUB
7 Y
CL 70

RUM SCURO HANEMA CUB
ORO
CL 100

RUM HANEMA CUB
BIANCO
CL 100

RUM BRUGAL
BLANCO SUPREMO
CL 100

RUM BRUGAL
ANEJO SUPERIOR
CL 100

WHISKY

Bowmore 8y
cl 70

Whisky Irish Mist
cl 70

Whisky Southern Comfort
lt 1

Whisky Four Roses
lt 1

Whisky Long John
lt 1

Whisky Jack Daniel's
lt 1,50

Whisky Glen Grant
lt 1

Chivas Regal 12y
Lt 1

WHISKY

WHISKY OBAN 14Y
CL 70

WHISKY LAGAVULIN 16Y
CL 70

WHISKY TALISKER 10Y
CL 70

GLENFIDDICH 12
CL 70

JOHNNIE WALKER
RED LABEL - LT 1

JOHNNIE WALKER
BLACK 12 Y
LT 1

WHISKY BALLANTINE'S
LT 1

WHISKY SCOTCH
J&B
LT 1

MONKEY SHOULDER
CL 70

WHISKY JAMESON
CL 70

WHISKY

Whisky Dalwhinnie
15y - cl 70

Whisky Jim Beam
Lt 1

Drambuie
The Isle of Skye
cl70

the Glenlivet
Founders reserve
cl70

Canadian Club
Cl 70

Williamo Lawsons
Lt 1

maccallan 8 anni
Lt 1

maccallan 10 anni
cl 70

maccallan 12 anni
cl 70

Whisky Laphroaig
10y - cl 70

GIN

Gin Tanqueray
Lt 1

Gin tobermory
Cl 70

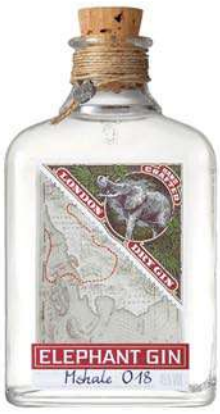
Gin Larios
Lt 1

MG Molinari
Lt 1

Gin Bosford
Lt 1

Gin nicholson
cl 70

Gin Hendrick's
cl 70



Elephant Gin
cl 50

Gin Gordon's
Lt 1

Gil
cl 70

Portofino
Dry Gin
cl 70

GIN

Gin Mare
Cl 70

Gin Monkey
cl 50

Gin Best of milord
Lt 1

Gin
henry Morgans
Lt 1

Gin Bombay
dry
Cl 100

Gin Bombay
bramble
Cl 70

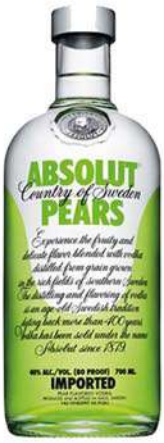
Gin Bombay
sapphire
Cl 100

Gin italiano nobile
Botanico magnoberta
Cl 70

Gin italiano
nobile al lampone
magnoberta
Cl 70

botanical london
gyn
magnoberta
Cl 70

VODKA

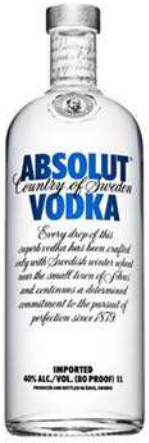


Vodka Absolut Pears
Lt 1

Vodka Absolut Apeach
Lt 1

Vodka Absolut Mandarin
Lt 1

Grappa 903 Bianca
cl 70



Vodka Absolut Clear
Lt 1

Vodka Bianca Black Gold
Lt 1

Vodka Grey Goose
Cl70
Lt 1

Vodka Bianca
Excellence
lt 1

VODKA

Vodka Skyy Pesca
cl 70

Vodka Skyy Green Apple
cl 70

Vodka Skyy Strawberry
cl 70

Vodka Skyy
Passion Fruit cl 70

Vodka Skyy Menta
cl 70

Vodka Skyy
lt 1

Vodka Belvedere
cl 70

Vodka Beluga
cl 70

VODKA

Vodka Keglevich Bianca
Lt 1

Vodka Keglevich Liquirizia
cl 70

Vodka Keglevich Fragola
Cl70
Lt 1

Vodka Keglevich Pesca
Cl70
Lt 1

Vodka Keglevich Melone
Lt 1

VINI LIQUOROSI

Porto Sandeman Ruby
cl 75

Porto Sandeman White
cl 75

Marsala Vecchio Florio Superiore Secco
cl 75

Marsala Floriovo
cl 75

Vino Corvo Passito Pantelleria DOC Florio
cl 50

Passito di Pantelleria Zighidì Florio
cl 50

Spadafora - Solarys Vino Rosso Passito
cl 50

Spadafora - Solarys Vino Bianco Passito
cl 50

APERITIVI

Biancosarti
Lt 1

Martini Bianco
Lt 1

Martini Dry
Lt 1

Bitter Martini
Lt 1

Martini Rosato
Lt 1

Martini Rosso
Lt 1

Martini Gold D&G
cl 75

Pernod Paris
cl 70

Gio Spritz aperitivo Italiano Giori
lt 1

Spritz 958
santero
cl 75

APERITIVI

Ricard Pastis De France
cl 70

Cinzano Rosso
Lt 1

Cinzano Bianco
Lt 1

Bitter Barbieri
Lt 1

Aperol
Lt 1

Bitter Campari
Lt 1

Campari Soda
cl 9,8

Crodino
cl 10

LIQUORI

Malibu Liqueur
Lt 1

Baileys Irish Cream
Lt 1

Tia Maria
cl 70

Lime Rose's
Lt 1

Chachaca Sagatiba
Lt 1

Vov
cl 70
cl 100

Strega Alberti
Cl 70

Batida De Coco
cl 70

Grand Marnier
cl 70

Kahlua Liqueur
Lt 1

LIQUORI

Passoa
Lt 1

Cointreau
Lt 1

Cherry Stock
cl 70

Peachtree
cl 70

Chartreuse Verde
cl 70

Chartreuse Giallo
cl 70

Caffè Sport
Borghetti - Lt 1

Benedictine D.O.M.
cl 70

Pimm's
Lt 1

Midori
Lt 1

LIQUORI

Bols Creme
de menta verde
cl 70

Bols Apricot
Brandy
cl 70

Bols Crema
De Cassis
cl 70

Bols Crema
di Banana
cl 70

Bols Crema
Cacao Bianco
cl 70

Bols Crema
De Caco scuro
cl 70

Bols Peach
cl 70

Tequila Sauza
Blanco
cl 70

Chacha Pitu
cl 70

Cachcha Madeira
Lt. 1

LIQUORI

Tequila Cuervo Especial ORO
Lt 1

Tequila Cuervo Especial
Lt 1

Tequila Agua do Sol
cl 70

Tequila Sauza Blanco
Lt 1

Tequila Sauza Gold
Lt 1

Tequila Seguila Gonzales
cl 70

Mirtillo Bevifrutta Liquorosa Giori
cl 70

Sambuca Molinari
Lt 1,5

Sambuca Molinari Caffè
cl 70

Angostura
cl 20

LIQUORI

Punch Barbieri
Mandarino
Lt 1

Punch Barbieri
Arancio
Lt 1

Punch Barbieri
Rum
Lt 1

LIQUORI ECONOMICI

De Kuyper Peach Tree
cl 70

Crema Limone
Limoncetta di Sorrento
Averna
cl 50

Vermouth Rosso
Aper Drink
Lt 1

Vermouth Bianco
Aper Drink
Lt 1

Rum Trovadores
Oro Argia
cl 70

Alkermes Argia
cl 70

Maraschino Vlahov
cl 70

LIQUORI ECONOMICI

GIN BUCKINGHAM
LT 1

TRIPLE SEC
DISTILLATI GROUP
CL 70

MOUD GREEN
APPLE
CL 70

MOUD POWER
MELON
CL 70

MOUD APRICOT
BRANDY
CL 70

MOUD CREMA
CACAO BIANCA
CL 70

MOUD CREMA DI
MENTA BIANCA
CL 70

MOUD PEACH
FLÒ
CL 70

MOUD BLUE
CUCACAO
CL 70

TRIPLE SEC DESIRE
CL 100

LIMONCELLO
ISOLA AZZURRA
CL200

ALBICOCCA

BANANA

MORA

BLOOD ORANGE

MIRTILLO

CILIEGIA

COCCO

CRANBERRY

MELA VERDE

HUESILLO

KIWI

LYCHEE

MANDARINO

MANGO

MELONE

PAPAYA

MARACUJA

PESCA

PERA

ANANAS

POMPELMO ROSA

MELOGRANO

LAMPONE

FRAGOLA

ANGURIA

FRUTTI DI BOSCO

YUZU

PREMIUM SOUR

Assapora l'essenza dei sour naturali

L'unica gamma di sour **integralmente sviluppata utilizzando limoni siciliani**.
Arricchiscono l'offerta i **succhi 100% naturali**, ottenuti dalla sola **spremitura** di limone, lime e bergamotto.

Bottiglie 750 ml
6 bottiglie/scatola

LIME
100%
LSO006PSA

LEMON
100%
LSO005PSA

BERGAMOT
100%
LSO007PSA

GINGER
SOUR
LSO004PSA

SWEET&SOUR
LSO003PSA

CORDIAL
LIME
LCO001PSA

SCIROPPO DI ZUCCHERO BIANCO KG.1

SCIROPPO ZENZERO 750 GR

SCIROPPO GRANATINA 750 GR

SCIROPPO FALERNUM 750 GR

SCIROPPO VIOLETTA 750 GR

SCIROPPO CARDAMOMO 750 GR

SCIROPPO PINACOLADA 750 GR

SCIROPPO FIORI DI SAMBUCO 750 GR

SCIROPPO MELA VERDE 750 GR

SCIROPPO CETRIOLO 750 GR

SCIROPPO BASILICO 750 GR

SCIROPPO MENTA VERDE 750 GR

SCIROPPO ROSA 750 GR

DROPS OF MAGIC

STILLABUNT

Magic Velvet è il primo nato di Stillabunt, una gamma destinata ad espandersi rapidamente. Foamer **completamente naturale**, **senz'alcol** e **senza zucchero**, 100% **vegano**, non altera né il gusto né il profumo del cocktail. Con una **schiuma compatta** e persistente, risulta quindi una perfetta e conveniente **alternativa al bianco d'uovo**.

Di nuovissima uscita sono le **Essence** di **Stillabunt**. I prodotti di questa nuova linea comprendono **oli essenziali ompletamente naturali** ottimi come food e drink finish.
Prova a utilizzare le Essenze Stillabunt per soddisfare i palati più esigenti e per dare un tocco di originalità alle tue preparazioni.

Magic Velvet 95 ml
Essence 50 ml

MAGIC VELVET
FOAMER 95ml
LSF001GSA

GRAPEFRUIT SPRAY
ESSENCE 50ml
LSE002GSA

ORANGE SPRAY
ESSENCE 50ml
LSE001GSA

TANGERINE SPRAY
ESSENCE 50ml
LSE003GSA

DRIED FRUIT

100% fette di frutta secca

Un'ampia selezione di frutta di alta qualità, **essiccata lentamente** a **bassa temperatura**, per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali. Perfetta per la **decorazione** di drinks e come snack.

100 g
Buste doypack

LEMON SLICES
LDF005BSA

LIME SLICES
LDF002BSA

ORANGE SLICES
LDF001BSA

GREEN APPLE SLICES
LDF004BSA

PINEAPPLE SLICES
LDF003BSA

RED GRAPEFRUIT SLICES
LDF006BSA

FEVER-TREE
PREMIUM NATURAL MIXERS

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

Mescolando deliziosi oli vegetali con acqua di fonte e chinino della più alta qualità degli " alberi della febbre" delle colline orientali della Repubblica Democratica del Congo, abbiamo creato un'acqua tonica squisita e premiata.
Creata per valorizzare i migliori gin,vodka e vini liquorosi come il vermouth, lo sherry fino e il porto bianco.

PREMIUM GINGER BEER

Con una miscela di tre tipi di zenzero provenienti dalla Nigeria, da Cochin e dalla Costa d'Avorio, abbiamo creato una premiata ginger beer, che ha riscosso grandi consensi da gastronomi e da critici. Non troppo dolce sul palato e con un profondo e duraturo aroma di zenzero. Perfetta per Dark & Stormy, Moscow Mule o semplicemente come bibita da sola.

AROMATIC TONIC WATER

Mescolando il delicato sentore amaricante della corteccia di angostura del Sudamerica con sostanze vegetali aromatiche come il cardamomo, le bacche di pimento e lo zenzero, abbiamo creato un'acqua tonica deliziosa e unica che può essere gustata con il gin in un Pink G &T o da sola come drink sofisticato.

MEDITERRANEAN TONIC WATER

Mescolando gli oli essenziali di fiori, frutti ed erbe raccolti sulle coste del Mediterraneo con il chinino di altissima qualità degli " alberi della febbre" della Repubblica Democratica del Congo, abbiamo creato un'acqua tonica delicata e floreale.

SICILIAN LEMON TONIC WATER

Mescolando i migliori limoni siciliani con acqua di fonte e chinino di altissima qualità dagli " alberi della febbre" della Repubblica Democratica del Congo, abbiamo creato una deliziosa acqua tonica al limone con un gusto e un aroma davvero rinfrescanti.

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO

GHIACCIO PRONTO ALIMENTARE
CUBETTI KG 2x5

GHIACCIO PRONTO ICE BALL
6 CM Ø - 15 PZ

GHIACCIO PRONTO DELUXE CUBO
5x5x5 - x20pz

GHIACCIO DELUXE RETTANGOLO
4x4x10 - x10pz

M&C FOOD
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

Bibite

Le bibite sono bevande analcoliche che possono contenere anidride carbonica (CO_2), zucchero o dolcificanti e prodotti aromatizzanti. Le bibite zuccherate sono molte e differiscono le une dalle altre per sapore. Tutte hanno capacità dissetanti e rinfrescanti e contengono una discreta quantità di carboidrati. Per queste caratteristiche contribuiscono a soddisfare il fabbisogno quotidiano di liquidi e di energia. Sono chiamate light, le bibite dolcificate con dolcificanti ipocalorici (come la saccarina: una sostanza a basso contenuto calorico, ma con un potere dolcificante superiore a quello dello zucchero).

TENUTA BELCORVO

TENUTA BELCORVO BLEND

Rosso Enoteca

Gradazione: 10,5 % vol

Contine solfiti

TENUTA BELCORVO BLEND

Bianco 10,5 "Enoteca"

Gradazione: 10,5 % vol

Contine solfiti

TENUTA BELCORVO BLEND

Frivolo Frizzante

Gradazione: 10,5 % vol

Contiene solfiti

TENUTA BELCORVO BLEND

Bollerosa Frizzante

Gradazione: 10,5 % vol

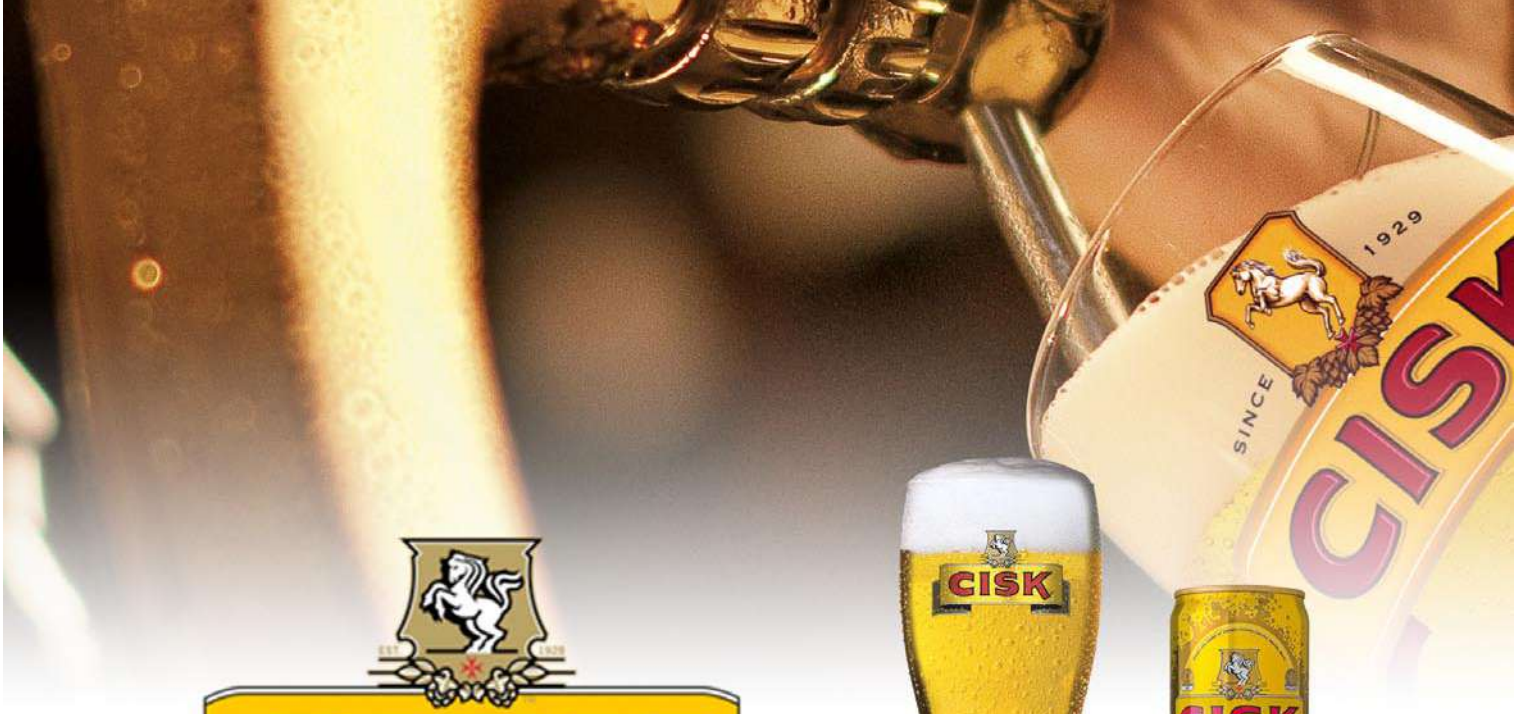
Contine solfiti

TENUTA BELCORVO BLEND

Petalo Rosso Frizzante

Gradazione: 12 % vol

Contine solfiti



CISK

EXPORT

PREMIUM QUALITY
LAGER BEER

SINCE 1929

CISK

STRONG

FARSONS
BREWERY

DOUBLE RED

Birra

Descrizione prodotto	Unità di vendita	Confezione
Birra fusto 5,2 Numero Cinque Blonde	Fusto	Fusto da 20 lt

ICHNUSA NON FILTRATA

CERES UNFILTERED 6,9

CERES STRONG ALE 7,7

'NA BIRETTA CHIARA

'NA BIRETTA IPA

'NA BIRETTA ROSSA

Coca-Cola
Coca-Cola zero
Coca-Cola light
Sprite
FANTA
Original
Sprite

LÉMON SODA
la limonata
ÓRAN SODA
l'aranciata
LÉMON SODA

Schweppes
TONICA
Schweppes
LIMONE
Schweppes
1783
TONICA
Schweppes
1783
LIMONE
brasilena
mineralfrie

Lipton
Pesca
ICE TEA
Lipton
Limone
ICE TEA
ESTATHE
limone
ESTATHE
pesca
ESTATHE
ESTATHE

BERGAMOTTO

ECCELLENZA DI CALABRIA

La bevanda IceBERG è estremamente versatile perché l'opportunità del suo consumo è riscontrabile in ogni momento della giornata. Essendo IceBERG una bevanda fresca e dissetante quale momento più magico sarebbe di assaporarlo seduti su di una sdraio, davan- ti al mare, e gustarlo sentendo i sapori tipici di un agrume unico, prettamente mediterraneo, con le proprietà già menzionate e con la prerogativa di lasciare la bocca aromatizzata alla menta che, unita- mente al bergamotto, hanno un effetto dissetante prolungatissimo non riscontrabile in molte altre bevande.

Altro momento ideale, oltre che per le sue caratteristiche dissetanti, è bere IceBERG in palestra o, comunque, per chi fa sport perché le proprietà energizzanti permettono di riprendersi dalle fatiche. A chi viaggia molto in macchina, soprattutto nel periodo estivo, evita di sostare tanta volte per smorzare la sete provocata dalla calura esti- va.

Infine, IceBERG finisce di stupire durante il giorno per mettersi cra- vatta e giacca la sera per vivere nei migliori lounge bar e disco della città. Infatti il suo consumo lo rende protagonista se miscelato ad opportuni distillati premium come Vodka, Gin, Rum e Tequila per la realizzazione di cocktail che un bravo barman potrà ideare.

La "Bergamottata" è una bevanda nata per promuovere il consumo del succo di bergamotto in modo diffuso tra i giovani e le famiglie. Dal gusto equilibrato tra asprezza e dolcezza è caratterizzata dalla semplicità degli ingredienti e dalla genuinità degli stessi , ottenute senza l'aggiunta di alcun conservante. Le proprietà del bergamotto sono tali da conferire alla bevanda potere energizzante e dissetante, aiuta inoltre secondo recenti studi a combattere i problemi di colesterolo cattivo LDL, prevenendo cosi malattie cardiovascolari e normalizza i livelli di transaminasi. L'uso del bergamotto, tuttavia, non deve sostituire la terapia farmacologica. La bevanda, ricca di sali minerali e vitamine è ottima per combattere problemi digestivi e per riequilibrare l'organismo anche dopo aver praticato sport o attività intensa. Può essere consumata in tutte le occasioni, dalla tavola al bar e per la preparazione di cocktail.

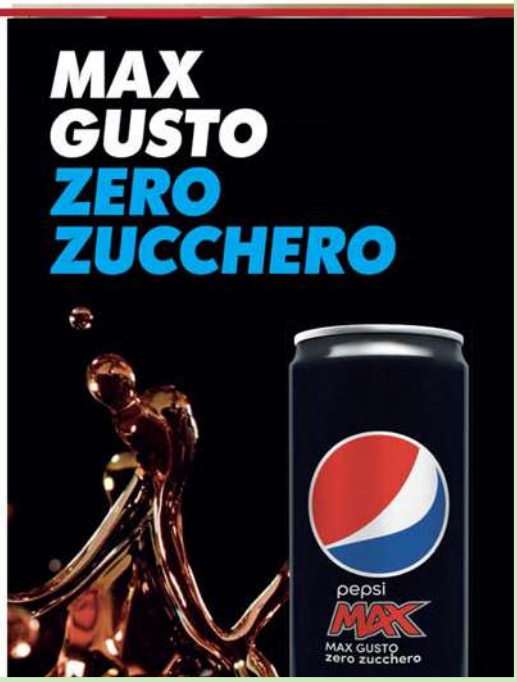
Fanta
FANTA

Fanta
FANTA ARANCIATA.
ITALIANA DALLA NASCITA.
CON SUCCO DI ARANCE 100% ITALIANE

ORIGINAL TASTE
Coca-Cola

Coca-Cola
Coca-Cola
Coca-Cola

pepsi
pepsi
MAX


MAX
GUSTO
ZERO
ZUCCHERO
pepsi
MAX
MAX GUSTO
zero zucchero

Ferrarelle

presenta

INFINITA

L'unica **GAMMA COMPLETA** dedicata in **ESCLUSIVA** al canale **HORECA**, prodotta con **IL 100% DI PLASTICA RICICLATA DA NOI**

L'EFFERVESCENZA LA MAXIMA LA LISCIA

INFINITA

100% ELEGANZA

100% SOSTENIBILITÀ

100% PLASTICA RICICLATA DA NOI

INQUADRA QUI

INFINITA
un prodotto ambasciatore
per comunicare ai tuoi clienti
le tue scelte sostenibili

PET 100 CL

PET 50 CL

Acqua Minerale

Vuoto a Rendere 75 cl

Vuoto a Perdere 75 cl

Acqua Minerale

Vuoto a Rendere 75 cl

Vuoto a Rendere 75 cl

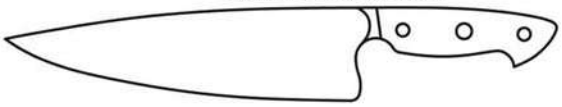
Acqua Minerale

Vuoto a Rendere 100 cl

Messerwerk Lorch Eagle

Eagle U-Grip Professional Serie:

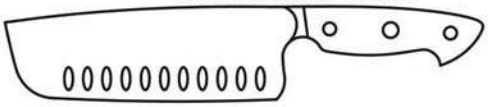
Chefmesser 23 cm:



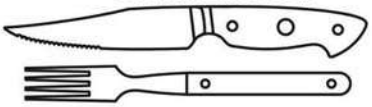
Santoku-Messer 13 cm:

Filetiermesser 24 cm:

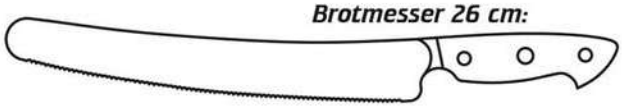
Nakiri-Messer 18 cm:



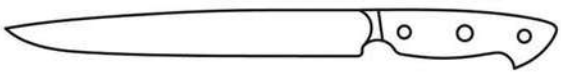
Steakmesser Set:



Brotmesser 26 cm:

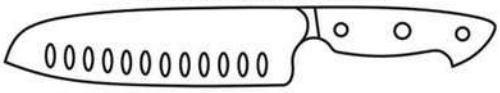


Tranchiermesser 23 cm:



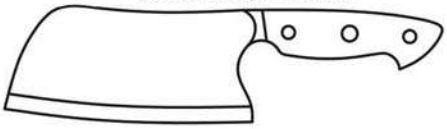
Chinesisches Kochmesser 16 cm

Santoku-Messer 18 cm:

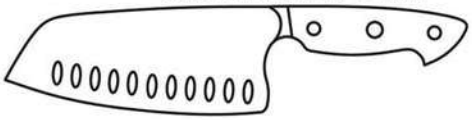


Brotmesser 23 cm:

Hackmesser 16 cm:



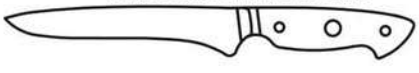
ChaiDao-Messer 18 cm:



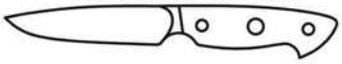
Brotzeitmesser 11 cm:

Tourniermesser 8 cm:

Ausbeinmesser 15 cm:



Officemesser 10 cm:



Fleischgabel:

Wetzstahl: